# LA COCINA MEXICANA

## *a través de los siglos*



## III. MESTIZAJE CULINARIO

*Carlos Brokmann Haro*



Clío



Fundación
Herdez, A.C.

# *La cocina mexicana a través de los siglos*

I. *México antiguo*



Antecedentes generales: diversidad de la comida, comida acorde con calendarios agrícolas y estaciones del año, abundancia y hambre, comerciantes, mercados.

II. *Época prehispánica*



Comida y religión, mitos del maíz, modales de mesa, comida en familia, banquetes, comida ritual; tamales, tortillas, atoles, verduras, cazuelas, postres, cacao, bebidas fermentadas.

III. *Mestizaje culinario*



La comida en España, productos traídos por europeos, incorporación a la comida indígena; crisis del abasto; nuevas costumbres; mestizaje culinario.

IV. *La Nueva España*

Herbolaria y medicina; bodegas, estancos y arrieros, distribución colonial; las cocinas novohispanas; conventos; banquetes de ricos y de pobres; rancheros y colonos del norte.



V. *Tiempos de guerra*



La comida en tiempos de guerra; el abasto; mesones, fondas y posadas; viajeros; banquetes criollos, fiestas de barrio, comidas indígenas.

VI. *La bella época*



El origen de los nuevos gustos; las modas extranjeras; la cocina profesional; restaurantes y cafés; comida popular en el porfiriato.





VII. *Tradiciones regionales*

Regiones culinarias de México: norte, costa, centro, occidente y sur; supervivencias e innovaciones; cambios en la comida tradicional.

VIII. *El pan de cada día*



Cocinas y comedores; consumo masivo; comida preparada; botanas y golosinas; comida en familia.

IX. *Comida en serie*



Primeras industrias mexicanas; transnacionales; empresarios del cereal, las grandes panificadoras; las bebidas: cervecerías, gaseosas, licores; dulces y confites; chocolate y vainilla.

X. *Alta cocina*



Restaurantes tradicionales; buena comida extranjera; chefs, cocineros y críticos; platillos célebres, gourmets famosos.

# La Cocina Mexicana
*a través de los siglos*



## Mestizaje culinario

# La Cocina Mexicana

*a través de los siglos*

## Mestizaje culinario

*Carlos Brokmann Haro*

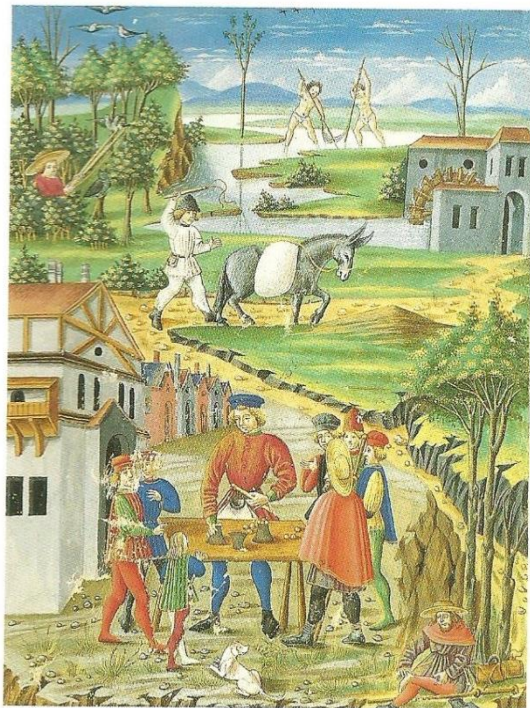
Clío



Fundación Herdez, A.C.

# Índice

# Antecedentes europeos y amerindios



*En la Europa medieval, la vida cotidiana en las aldeas se organizaba de manera comunitaria.*

## *La comida en el Viejo Mundo*

El cereal más importante para la subsistencia y la cultura de la Edad Media fue el trigo, componente principal del pan junto con la cebada, la avena y el centeno. El pan era el producto de mayor consumo en toda Europa y su variedad dependía de los cultivos locales, los costos y las reglas sociales. Los nobles comían panes blancos y suaves hechos con harina de la que eliminaban cuidadosamente las cascarillas, y a los que agregaban ajo, perejil, romero o alguna otra yerba; también horneaban panes dulces hojaldrados, cubiertos de azúcar y de distintas formas, como cuernos o trenzas. Junto a estos panes, había otros menos apreciados y más accesibles. El plebeyo podía comer pan basto hecho con diferentes cereales sin descascarillar, duro y de fuerte sabor: el más resistente se usaba como plato y solamente se podía masticar reblandecido por las salsas. El pan era también un ingrediente de los platillos complejos, ya que lo añadían a las sopas en trocitos tostados para darles consistencia.

Los europeos complementaban su dieta diaria con alimentos que variaban según la región y las costumbres de cada lugar. La carne que más estimaban era la de res, pero debido a su alto precio, por lo común consumían ovejas, cabras, carneros y cerdos, que se criaban en el establo o el corral, y que pocas veces había que llevar al campo abierto. En sus mesas eran muy apreciadas las presas de caza como el venado, el conejo, la liebre, el oso y el castor. Las aves de corral



*El pan fue el alimento primordial para los europeos. Se horneaba de muchas variedades y calidades.*



*En la mesa medieval eran particularmente estimadas las presas de caza: se conseguían desde venados y osos hasta diversas aves salvajes.*



*El vino fue una de las bebidas más importantes. Los vinos que se obtenían eran tantos como las regiones que los producían.*

—gallinas, patos y gansos— eran bastante caras, y les gustaban tanto como el faisán, el pavorreal, las codornices y los ánades salvajes que se cazaban en bosques y lagos. Comían muchos pescados y mariscos, entre ellos la carpa, el lenguado, el cangrejo, la langosta y el camarón, o el bacalao y el arenque en el norte de Europa. La gente de la Edad Media comía menos vegetales y legumbres que en la actualidad, pero sobre todo consumían ajos, cebollas, coles y chícharos. La fruta dependía de la región y podía ser cultivada, como las manzanas, los duraznos y las peras, o silvestre, como las diversas moras y las castañas.

Para la dieta y la cultura medievales, las bebidas eran tan importantes como los alimentos sólidos. La principal era el agua, pero tomarla era peligroso, ya que en las ciudades los ríos servían tanto de fuente de abastecimiento como de drenaje, y las leyes no bastaban para evitar este problema de contaminación. Sin embargo, existían otras opciones para saciar la sed, como el vino: cada región tenía su variedad característica y las formas de tomarlo eran numerosas —una de ellas era el hipocrás, vino caliente que se condimentaba con jengibre, canela, cardamomo, pimienta, limón y a veces con flores de heliotropo. En áreas de clima extremoso en las que no se podía cultivar la vid, se desarrollaron otras bebidas: la cerveza, por ejemplo, producida en Inglaterra, Alemania, Holanda y otros países septentrionales. Los procesos de destilación comenzaron a difundirse a partir del siglo XVI, por lo que los licores aún no se consumían.

El fogón era el corazón de la cocina medieval. Su tamaño y disposición dependían de las posibilidades y requerimientos del

*En los guisos abundaban los ajos, cebollas, coles y chícharos.*





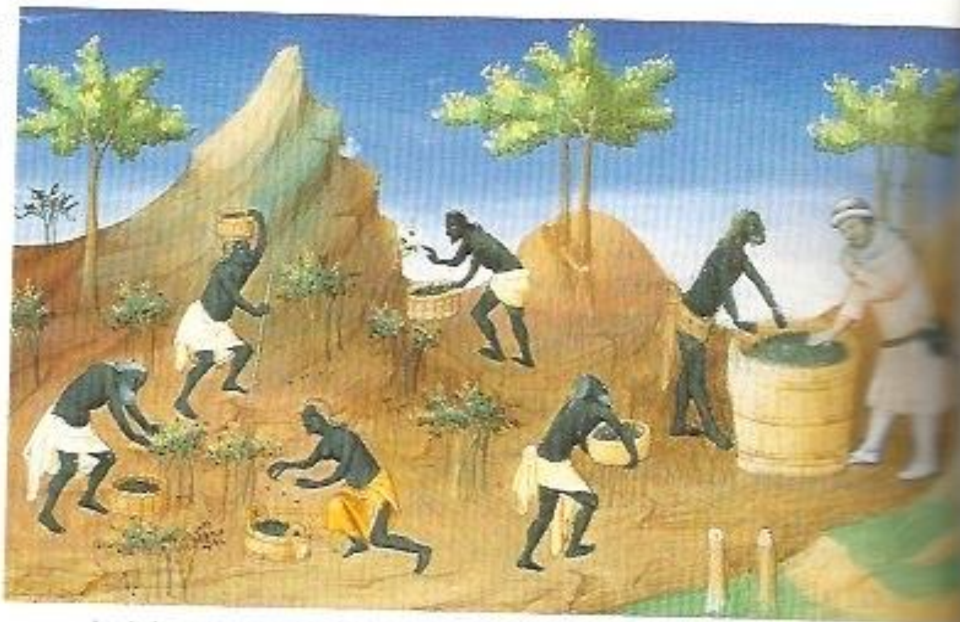
A Guillaume Tirel, el primer cocinero famoso registrado en la historia de Europa, debemos un importante libro de cocina.

dueño. Para encender el fuego usaban pedernales y cerillos metálicos; para mantenerlo, fuelles, atizadores y pantallas. Una cocina bien organizada contaba con ganchos y bases de tres pies para calentar los recipientes, que podían ser ollas, calderos y jarras de distintas formas y tamaños. Para menear los guisos a prudente distancia los cocineros recurrían a cucharas, removedores y espátulas de mango largo. Las cocinas grandes estaban provistas de hornos. En una escala mayor, el asador de los castillos era un tipo especial de fogón, en el cual rostizaban varios animales al mismo tiempo, ensartados en trinches que controlaban la cocción mediante un sistema mecánico de poleas y pesas. Los utensilios principales eran de bronce, hierro y cobre, mientras que la mayor parte de la vajilla era de cerámica. Los nobles desdeñaban los trastos de barro cocido empleados por los plebeyos.



*Los utensilios de cocina se concentraban alrededor del fogón. Todo estaba a la mano. las carnes, pescados, embutidos y verduras, los combustibles y el fuelle para avivar el fuego.*

Por lo general cocían los alimentos en agua hirviendo, los guisaban con salsas, los freían en aceite o los asaban; rostizaban completas las piezas de carne, y también horneaban tartas saladas y dulces, todo condimentado abundantemente. Los encargados de la cocina debían conocer las propiedades de los alimentos para equilibrarlos, lo que requería espesar y adelgazar según el caso. Espesar la comida con harina o pan ayudaba a eliminar algunas propiedades dañinas y a hacer más rendidoras las recetas para alimentar a mayor número de comensales; adelgazarla con agua, aceite, leche de almendras o vinagre servía para diluir los sabores y elementos nocivos para la salud.



*La pimienta, cuyo cultivo fue muy extenso, era la base de especias y condimentadas salsas.*

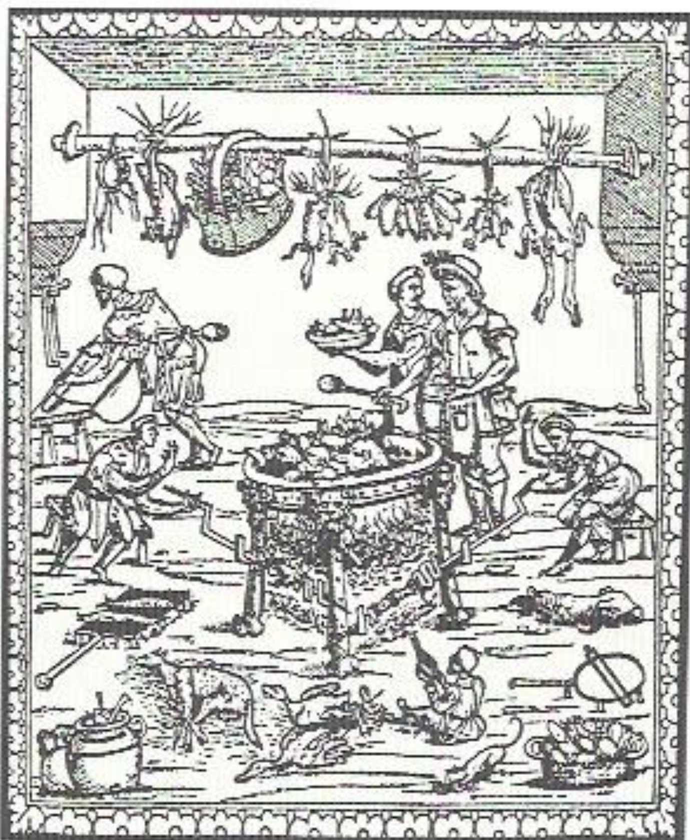
El uso de las especias en la Edad Media era tan abundante que hasta la fecha se discute si pudo deberse a la necesidad de disimular olores fétidos, o bien para preservar los alimentos durante mayor tiempo. Por otro lado, las especias representaban la riqueza y la capacidad de los nobles, prelados y reyes de conseguir para su mesa lo mejor de la tierra. Usadas sobre todo para condimentar las salsas eran inseparables de la buena comida y el refinamiento. Un ejemplo de condimentación en el siglo XV sería la *Sauce Robert*, que se preparaba friendo cebolla picada en mantequilla, y añadiéndole caldo de carne y base de castañas; todo se cocía hasta que se redujera, y entonces se sazonaba con azúcar, pimienta, vinagre y una cucharada de mostaza.



*Los convivios eran amenizados con música que hacía más placentera la comida.*

Dentro de la cultura medieval los banquetes eran grandes acontecimientos en los que la comida debía satisfacer el gusto, la vista, el olfato y el tacto. En ellos era usual ver piezas raras o vistosas como osos, pavorreales y presas vivas, preparadas con especias y condimentos que ofrecían sabores extraños y ajenos a la vida diaria: una res asada que contenía un cerdo, el cual, al ser trinchado, dejaba escapar una parvada de palomas vivas. La decoración jugaba con las apariencias: los animales ya cocinados vestían de nuevo sus pieles y plumas; las pastas y legumbres se pintaban y modelaban para que parecieran carnes; se representaban también escenas mitológicas. Los tiempos del festín eran tan importantes como los guisos; éstos eran llevados por el trinchador —un noble que atendía la mesa y complementaba las funciones del cocinero—, que sentaba a los comensales según su rango, cortaba y distribuía los manjares. Lo más común era comer en tres o cuatro tiempos, en cada uno de los cuales se servían pescados, carnes y dulces sucesivamente; cada tiempo terminaba con una escena simbólica que daba significado al banquete. Por ejemplo, para una comida en cuatro tiempos preparaban platillos con ingredientes que correspondieran a las estaciones del año, y cerraban cada etapa con una representación alegórica.

En esta época se gestaron los modales de la mesa renacentista. En 1555, Giovanni della Casa apuntaba que "no es amable rascarse cuando estéis sentado a la mesa. También debéis tener



*Las cocinas de los palacios estaban bien provistas; había tantas personas atendiéndolas que se podían preparar varios platillos a la vez, asar y rostizar carnes.*

## Los dulces de Nostradamus

Los tiempos y orden de los platillos en el Viejo Mundo respondían a una serie de principios dietéticos y de salubridad. El pensamiento médico de Galeno consideraba que el estómago era un horno encendido que, una vez abierto con el aperitivo, debía llenarse con alimentos, pero manteniendo en equilibrio la influencia de sus elementos. Una comida completa tenía tres o cuatro pasos y para terminarla se debía volver a cerrar el estómago, asegurando una feliz digestión. Este último paso constaba de dos elementos: los quesos y los dulces. Uno de los postres más populares a principios del siglo XVI eran las frutas secas cubiertas con una capa de azúcar y especias, su importante papel como fin de la comida hizo que fueran consideradas dulces medicinales. El médico Michel de Nostre-Dame, mejor conocido como Nostradamus, elaboró un *Tratado de las confituras* en 1552. El recetario de Nostradamus pertenece a una época en la que aún no se especializaban la medicina y el arte culinario, en la cual el buen cocinero era el que podía preparar un suculento banquete y, al mismo tiempo, cuidar la salud del comensal. Preocupado por la nociva influencia de las frutas crudas sobre el organismo humano, nos legó, entre otras apetitosas recetas, ésta:

Para hacer lechugas confitadas en azúcar. Las haréis hervir en agua de fuente hasta que se ablanden...tomaréis tres libras de azúcar, disolveréis el azúcar más o menos en la misma cantidad de agua y lo haréis hervir hasta su perfección. Cuando esté cocido como jarabe o más, lo dejaréis enfriar y cuando esté frío lo pondréis en la jarra en que estén las lechugas, de modo que las lechugas queden completamente sumergidas y hundidas en el azúcar. Permanecerán allí por espacio de dos días (se repite dos veces el proceso)... Tendréis vuestra confitura a la perfección. En la época de los grandes y vehementes calores, es una confitura que refresca las partes del cuerpo excesivamente acaloradas, alivia la fiebre terciaria o continua o cualquier otra alteración extraña. Quien la toma se encuentra a gusto. Por la noche, cuando se está demasiado alterado, calma repentinamente la sed y hace dormir de modo razonable.

cuidado, tanto como podáis, de no escupir durante la comida, pero si es necesario, hacedlo decentemente... es de mala educación limpiar vuestros dientes con la servilleta o el dedo, está mal enjuagar vuestra boca y escupir el vino en público...".

La variedad regional de productos y alimentos fomentó el comercio. Los mercaderes navegaban por mares y ríos hacia puntos estratégicos que eran las ciudades con grandes mercados. Debían hacer una parte del transporte por vía terrestre, lo cual resultaba incosteable para la mayor parte de los productos alimenticios. Por ello, ya a fines de la Edad Media se habían establecido alianzas o ligas de ciudades que regulaban el abasto del azúcar de Sevilla, la cerveza de Colonia, la miel de Rusia, la sal de Normandía, y así con infinidad de productos. Por ello en Londres, durante el siglo XV, era posible comprar en los mercados, estancos y tiendas cincuenta y seis variedades de vino francés, treinta de italianos y españoles, e incluso distintos vinos griegos.

*Los banquetes medievales se servían siguiendo un orden de acuerdo a escenas simbólicas y mitológicas.*



*La comida en la España de los siglos XV y XVI*

La cocina española constituía un rico mosaico culinario caracterizado por la variedad de productos regionales, las diferentes formas de prepararlos y las distintas dietas. Cuatro influencias históricas fueron determinantes en ella: la de los antiguos iberos en la caza y el asado, la romana en el pan de trigo, la vid, el olivo y el ajo, la árabe en el arroz, los dulces y algunos condimentos, y la medieval en el sabor y las especias.

Entre los españoles, los cultivos principales eran el trigo, la cebada y otras gramíneas con que elaboraban el pan, del cual existían variedades particulares en cada poblado; arroz, mijo y otros cereales se consumían según la región. Comían legumbres, espinacas, rábanos, zanahorias, ajos, cebollas y espárragos en mayor proporción que en otros países europeos. En las zonas templadas sembraban el olivo y la vid, que transformados en aceite y vino se usaban extensamente. Las frutas también se consumían más que en otras naciones, sobre todo las naranjas y limones mediterráneos. Criaban grandes manadas de ovejas, cabras y carneros mediante un complicado sistema de pastoreo y reglamentación social, conocido como la mesta. Comían el puerco sobre todo en el norte, y reservaban las presas de cacería casi siempre a los nobles.

El sur de España, cálido y llano, era el área de los moros. Ahí se cultivaban el arroz, los cítricos y las frutas tan arraigadas en el gusto árabe, con las que preparaban dulces, confites y frutas cristalizadas. En el resto del territorio predominaban los cristianos, y su producción local dependía del medio ambiente: la costa mediterránea aportaba mariscos y pescados, las mesetas centrales la carne, Navarra y el noreste los vinos más afamados y el noroeste pescados salados, embutidos y conservas. Asimismo, la dieta en cada región dependía de factores religiosos. Musulmanes y judíos prohibían el consumo del puerco, lo consideraban como un animal impuro y abominable. Los cristianos, en cambio, lo comían con deleite y sólo proscribieron la carne de caballo, debido a que éste se identificaba con la nobleza.

Los alimentos y las formas de comer no escapaban a las reglas sociales en los diferentes grupos o clases. Los plebeyos comían poca carne, costumbre que los distinguía de la nobleza que la consumía en mayores cantidades y de mejor calidad; la condimentación, a su vez, dependía también de la riqueza, ya que las especias eran caras. En general, la comida común era poco variada. En las cortes, en cambio, había cocineros extranjeros cuya sazón e ingredientes distaban del sabor usual; aun así, en comparación con los monarcas de otros



*El carácter portuario y mercantil de la ciudad de Sevilla, se acrecentó en los siglos XV y XVI puesto que tuvo el monopolio del comercio con América: fue una de las ciudades más florecientes de Europa.*



*Los limones y naranjas mediterráneos eran transportados por tierra y por mar hasta los países europeos del norte.*

países, los Habsburgo celebraban banquetes más austeros, y la corona española no hacía de su comida el acto público que era habitual en Inglaterra, Italia o Francia.

Las formas de cocinar en España eran semejantes a las del resto de Europa, con la salvedad de que ahí comenzaron a freírse los alimentos en aceite de oliva. El plato principal de una comida solía ser un guisado con salsa, pues los asados eran de consumo menos difundido. Otro platillo común a fines de la Edad Media y que alcanzó un alto grado de desarrollo en España fue el cocido u olla podrida ; para prepararlo colocaban una gran olla con agua en el fogón y le agregaban carne de todo tipo, según la ocasión: cabeza y manitas de puerco, pechos de ternera, jamón, pollo, gallina y lo que se deseara, condimentado todo sólo con sal y removiendo la espuma. A las dos horas se le añadían legumbres y verduras como col, garbanzos, zanahoria, cebolla y el vital chorizo. Se dejaba hervir un poco más y se servía todo por separado o bien junto en un plato sopero.

En la época del descubrimiento de América, la comida española reunía una fragante combinación de especias y yerbas, como la albahaca, la canela, el cardamomo, el jengibre, el perejil, el romero, la pimienta blanca y negra, el orégano, la nuez moscada, la menta, la mostaza, la ruda y el clavo de olor. El empleo de estas especias, aunado al del ajo y el aceite de oliva, produjo una comida de sabores fuertes, muy aromática y sobre todo pesada para la digestión. El primer recetario español fue el *Libro de doctrina para bien servir, de tallar y del arte del cocinero*, publicado por Rupert de Nola quizá en 1477, y reeditado en más de una docena de ocasiones durante el siglo XVI. Sus recetas estaban influidas tanto por la tradición medieval como por las

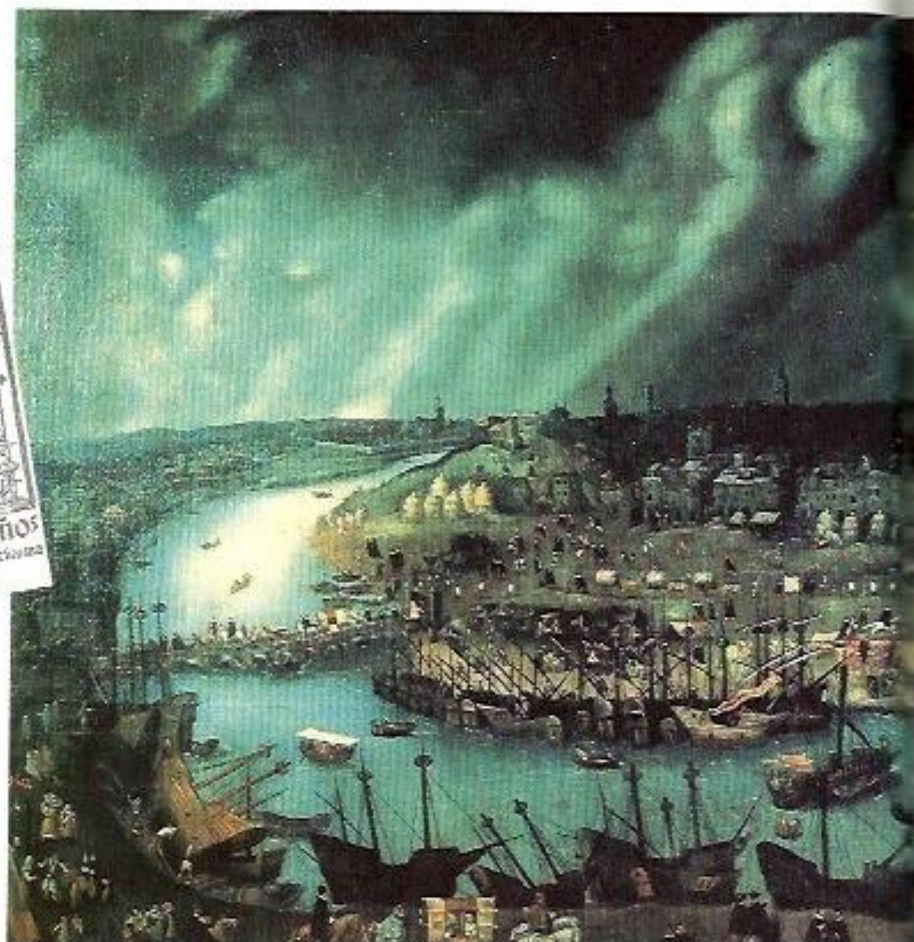

COMENZA EL TRACTADO
DEL ARTE DEL CORTAR
DEL CUCHILLO,
QUE HORDENÓ EL SEÑOR
Don Enrique de Villena, à precios
de Sancho de Jarava.

*El conocimiento de los procesos culinarios trajo consigo la elaboración de libros y tratados sobre el arte de la cocina.*


Libro de cozina cōpuesto por

Cō preuilegio real de diez años

*La obra de Rupert de Nola fue el primer recetario de España. Incluía recetas que denotaban las diversas influencias de la cocina española.*





fórmulas del romano Apicio, y en ellas recomendaba usar miel, agua de rosas y otras fragancias para templar las influencias en la comida. Le siguieron las obras de Diego Grande, Enrique de Villena y Francisco Martínez Motino, que sostenían ideas semejantes. En general, los platillos eran sencillos de preparar y de condimentación abundante. Los productos americanos aparecieron hasta el siglo XVIII en los recetarios españoles.

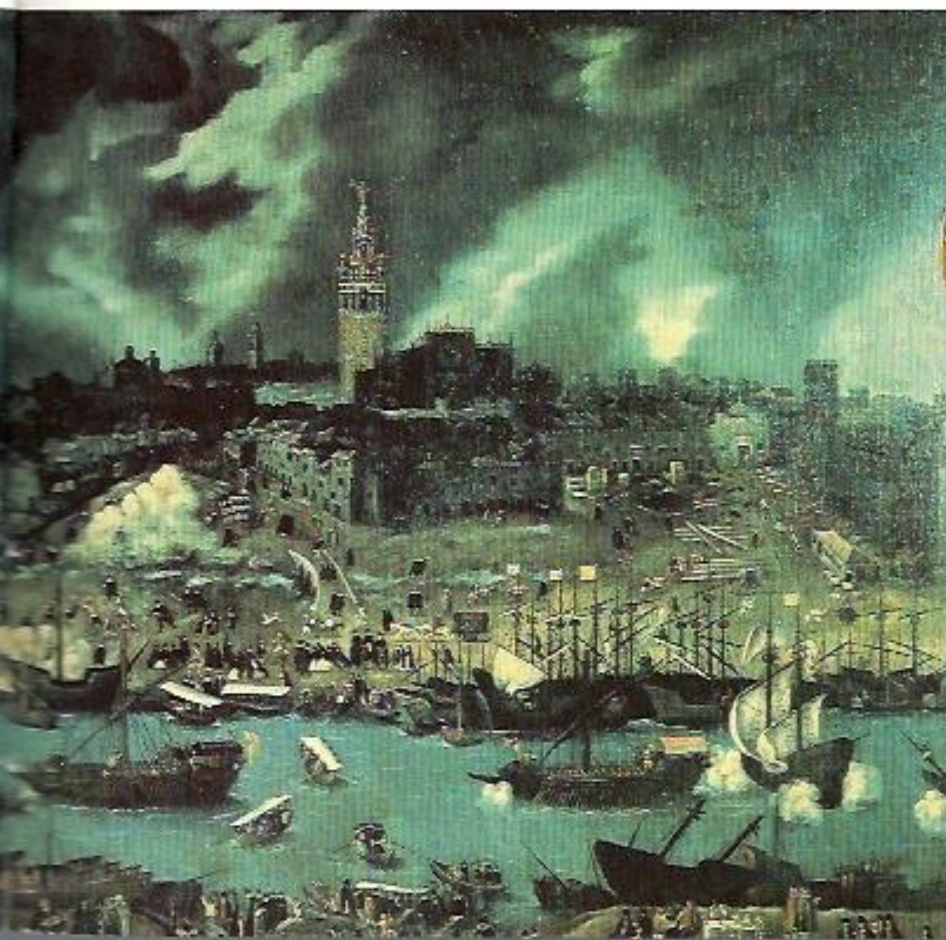
*Los platones españoles del siglo XV eran hermosas piezas con estilizados diseños y decoración de origen árabe.*



*El grabador De Bry imaginó un banquete de Colón con algunos señores españoles; en la estampa se aprecian las jarras de metal de la época y otros servicios de mesa.*

## *El primer contacto con la comida del Nuevo Mundo*

La llegada de los conquistadores a México fue antecedida por más de veinte años de colonización en las Antillas, experimento que debido al maltrato y las enfermedades introducidas por los españoles terminó con la virtual extinción de los pobladores prehispánicos de estas islas. El intercambio de alimentos europeos y americanos se inició en estas primeras colonias.





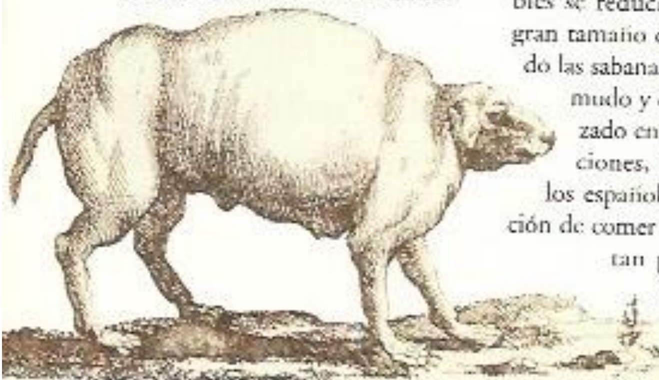
*Entre las vajillas españolas más conocidas destacan las de Talavera de la Reina.*

*Todo un continente aguardaba a los primeros colonizadores; las islas de las Antillas eran sólo el principio de una gran aventura, y para las naves españolas, una escala forzoza donde se abastecían.*

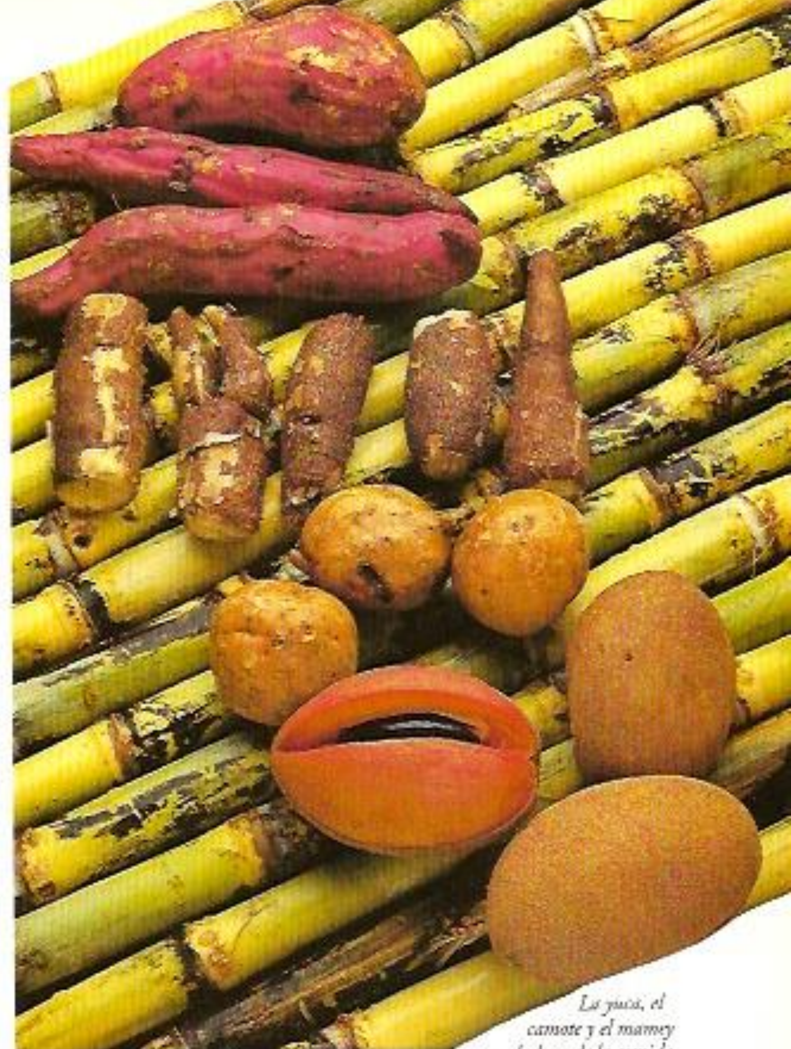
La base alimenticia de los indígenas antillanos era la yuca, llamada ñame por Colón debido a su semejanza con esta planta africana; esta raíz tiene un alto contenido nutritivo y fue importante para la subsistencia en la colonia. Se consumían dos variedades de camote: el dulce y el *aje*. Los mamíferos comestibles se reducían a la hutía, roedor de gran tamaño que era cazado incendiando las sabanas en que habitaba, el perro mudo y el manatí. Este último, cazado en el agua o en sus inmediaciones, fue considerado pez por los españoles para salvar la prohibición de comer carne en vigilia. Se volvió tan popular para los ayunos americanos, que las enormes poblaciones de manatíes casi se extinguieron en menos de cien años. La fuente principal de proteína eran los peces, mariscos y tortugas que se hallaban en abundancia cerca de la costa.



*El perro mudo era de los pocos mamíferos que se consumían en las islas del Caribe.*



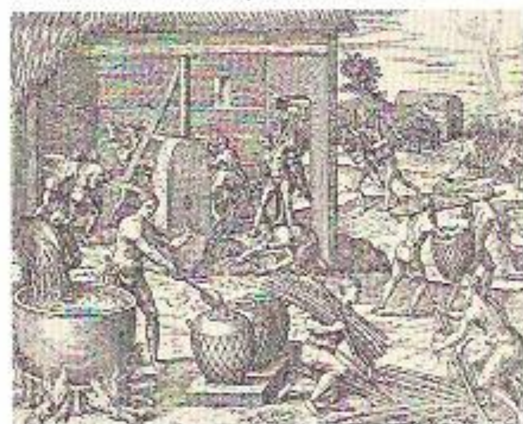
En principio, los colonizadores españoles adoptaron pocos alimentos indígenas. El más exitoso fue el pan cazabe o pan de yuca, cuyo atractivo principal era que podía durar largo tiempo sin descomponerse, por lo que lo usaban para abastecer a los buques. Para prepararlo era necesario cortar la raíz de yuca en partes pequeñas, rallarlas y exprimirlas para extraer un líquido tóxico e indigesto. Al final del proceso quedaba una masa ancha y alargada, que se secaba al sol. Fray Bartolomé de las Casas estimaba que con dos arrobas de este pan podía sobrevivir un individuo durante más de un mes. El pan cazabe se consume regularmente en la actualidad, utilizando el mismo procedimiento que los indígenas del siglo XV. Otra adopción fue el camote dulce, al que los españoles añadían azúcar o preparaban en conserva. Algunas frutas tuvieron aceptación y se difundieron hacia la tierra firme del continente americano, y recibieron en general el nombre que tenían en las islas, como ocurrió con el mamey. Otros productos fueron empleados por los conquistadores sólo en situaciones de crisis, como el perro mudo durante la hambruna de 1494.



*La yuca, el camote y el mamey eran la base de la comida de los indígenas antillanos. La caña de azúcar, introducida por los españoles, llegó a ser de suma importancia tanto para el consumo como para el comercio.*

En las Antillas los españoles establecieron las primeras plantaciones de explotación agrícola extensiva, para la introducción de plantas del Viejo Mundo. El monocultivo más importante fue la caña de azúcar, que comenzó a ser explotada a partir de las técnicas indígenas y obligando a los indios a trabajarla como tributo; estas plantaciones tempranas fueron autosuficientes, pues los indígenas producían sus alimentos en tanto crecía la caña. El intento de introducir cultivos españoles de zonas templadas como trigo y cebada fracasó debido a que el clima no favorecía su desarrollo.

El ganado que los conquistadores llevaron a las Antillas procedía casi siempre de las islas Canarias. Desarrollaron variedades fuertes y resistentes de vacas y cerdos, que muy pronto fueron más baratos que en España, lo que permitió que se consumieran más que en Europa. En 1554, las vacas eran tan abundantes en Santo Domingo que se cazaban sólo para curtir sus pieles y exportarlas. Vacas, puercos, caballos y ovejas desplazaron a la fauna aborigen, destruyeron gran parte de la flora y socavaron las bases de la vida indígena. Aun así, las gallinas fueron bien acogidas por los indios y la creciente población negra, traída para paliar la merma de la población nativa.



*Los conquistadores llevaron esclavos africanos a las Antillas para hacerse cargo del cultivo de la caña de azúcar.*

Como las Antillas eran una escala obligada de los navíos que viajaban entre España y el continente americano, su economía tendió a orientarse al abastecimiento de buques, tripulaciones y expedicionarios. José Luis Martínez determinó que en 1520 se detuvieron en las Antillas setenta y un barcos que iban desde España, y otros treinta y siete que regresaban a la metrópoli. Estos últimos zarparon cargados de cueros y azúcar, los productos más importantes de la región.

*Las cartas náuticas y los atlas del siglo XVI registran las rutas tanto de españoles como portugueses hacia las Indias orientales y occidentales.*



*Las esferas armilares eran instrumentos útiles para la navegación.*

## *La travesía al Nuevo Mundo*

La vida de las personas que se aventuraban a dejar España para viajar a América comenzaba a transformarse meses antes de tocar suelo desconocido. El viaje a las Indias era una empresa complicada, costosa y arriesgada, que había que preparar con cuidado. En primer lugar debían obtener permisos legales para emigrar de España, ya que algunos grupos como los judíos y los musulmanes tenían prohibido residir en América. Era necesario adquirir las provisiones para los dos o tres meses que duraría el viaje y pagar el pasaje. Una precaución generalizada consistía en adecuar el organismo a la vida marítima eliminando los humores corporales o influencias de los elementos propios del mar, de la forma que recomienda el cronista de Carlos V, Antonio de Guevara: "Es saludable consejo que el curioso mareante, ocho o quince días antes de que se embarque procure limpiar y evacuar el cuerpo, ora sea con miel rosada, ora con rosa alejandrina... ora con alguna píldora bendita; porque naturalmente la mar muy más piadosamente se ha con los estómagos vacíos que con los repletos de humores malos".

Además de tener listo el cuerpo, era conveniente preparar el alma, confesándose y dejando dispuesto el testamento. También contaba la previsión del viajero ante las eventualidades, y su atención a las recomendaciones que le hicieran los que hubieran viajado antes. En los buques se repartía sólo el agua y no se vendía comida, por lo que un error de cálculo podía acarrear el hambre; había que llevar suficientes alimentos y utensilios para cocinar, así como bebida y recipientes adecuados según las posibilidades de cada quien. Se ha calculado que



la comida y los utensilios necesarios para tres meses de viaje de una persona requerían entre treinta y cuarenta baúles, cajones, cestas, atados y paquetes, todo lo cual pesaba cerca de 900 kilogramos.

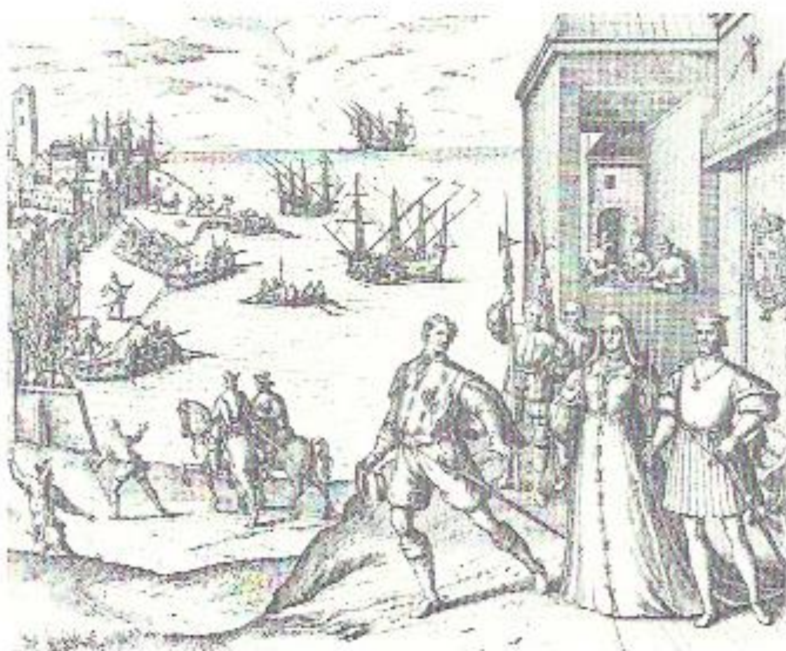
Existen varios ejemplos de lo que consideraban necesario llevar para el viaje: una compañía de frailes dominicos incluía en su lista de compras animales vivos, como ovejas y gallinas para poner huevos; carne que pudiese durar largo tiempo como el pescado salado, los tocinos y los jamones; limones y naranjas, cereales en forma de galleta y arroz, legumbres como el garbanzo, aceitunas y alcaparras, aceite para preparar los alimentos e incluso pasas, confites y conservas. Para beber llevaban algunos barriles de vino. Por su parte, el comerciante poblano Sebastián de Pliego le escribió en el siglo XVI a su esposa Mari para recomendarle que comprara jarras, un sartén de hierro, un asador, un rodillo, un cazo, una olla de cobre, un perol, platos y tazones, además de los alimentos, menos variados y más baratos que los adquiridos por frailes. También le sugería adquirir dos baúles —que asimismo le servirían de cama— para proteger la comida de los ladrones. Los viajeros experimentados sabían almacenar las mercancías valiosas o de contrabando en la parte inferior de todos los bultos. Esto dificultaba la labor del empleado aduanal que abría cada paquete, y que a fin de cuentas cobraba un soborno por hacerse de la vista gorda.



*Ollas y recipientes de metal martelinado o de cobre se usaban para la elaboración de la comida en los barcos.*

Durante la travesía, la alimentación básica consistía en bizcocho, puerco cortado en pequeños trozos que salaban y secaban al sol, pescado seco, carne de vaca en forma de cecina, arroz, queso, aceite de oliva, vino y vinagre. El producto más conocido era la "galleta de abordo", un pan duro que hacían sin levadura. Existían dos variedades: una ordinaria —que en Sevilla, hacia 1563, costaba dos ducados por quintal—, y la blanca, más cara, cotizada en 36 reales por quintal (un quintal equivale a 46 kilos). La bebida se restringía al agua y al vino, que podían conservarse por varios meses en toneles, cuya adecuada fabricación era vital; un barril mal hecho podía provocar que el líquido se pudriera o se volviese rancio.

*Al embarcarse hacia las Indias, Colón fue despedido por los reyes católicos en el puerto de Palos.*



El exceso de carnes saladas y panes secos hacía también apetecibles los alimentos frescos. Por ello los viajeros llevaban animales vivos en los barcos, lo cual aseguraba, además, su buena conservación. Como las vacas requerían espacio y forraje, solían llevar corderos, cerdos y gallinas que eran más fáciles de manejar; aun así, los vaivenes marítimos los dañaban de tal forma que pronto se



*La visión que tuvieron los europeos de la llegada de Colón a América está imbuida de fantasía.*

estableció la costumbre de renovarlos en cada escala. Así, una carabela o galeón cargaba animales nuevos en Sevilla, las Canarias y las Antillas. De cualquier manera, no era muy amplia el área disponible para corrales en las pequeñas naves que inicialmente surcaban el Atlántico, en general de entre ochenta y doscientas toneladas.

La comida de la tripulación era monótona y dependía de las condiciones del viaje: en caso de que hubiese mal clima o una prolongada calma sin viento, las raciones eran recortadas de inmediato para prevenir las hambrunas tan comunes —el mar de los Sargazos, a la entrada del Caribe, era una zona notoriamente peligrosa por sus calmas chichas y la ausencia de peces para abastecer las naves. Se ha calculado que la dieta de un marinero común o de un soldado embarcado le proporcionaba calorías más que suficientes para un hombre activo. Por su parte, los oficiales recibían galleta blanca en lugar de la ordinaria, consumían jamón, huevos y azúcar, y mayor proporción de los productos complementarios. Además podían beber jerez, no el tinto barato que se les daba a los marineros. Los días de fiesta —y a veces en jueves y en domingo— podían comer carne de vaca, siendo usual que el cerdo con queso se tomara un sólo día. En los días de vigilia el pescado era obligatorio.



*...mprender el viaje hacia las Indias ...plicaba además de riesgos, toda una ...paración y un concienzudo ...ecimiento de víveres y utensilios.*

La tripulación y los pasajeros hacían tres comidas diarias. Para el consumo de la marinería había un despensero que cargaba consigo la llave de la bodega de los víveres y velaba por que se acabara primero lo más viejo; también traía la leña y el carbón para preparar fuego en el fogón. Éste se encendía en la cubierta principal, sobre una plancha de hierro cubierta con arena que fungía como aislante. El fogón estaba protegido del viento y tenía una barra de hierro que permitía colgar ollas con ganchos. En la práctica, sólo el despensero podía utilizar el fogón, y los pasajeros debían estar en buenas relaciones con él para usarlo, o conformarse con la comida fría. Había un tonelero, encargado de repartir el agua, al que ayudaba a veces un paje. Los oficiales comían sentados a la mesa y con manteles, en la parte de la cubierta que se encontraba entre el palo mayor y el castillo de proa. Su vajilla era de barro o de madera. Los marineros comunes tenían prohibido sentarse a la mesa del capitán.

El viaje al Nuevo Mundo acarreaba por lo general desnutrición y epidemias en los barcos, pues todo podía poner en riesgo el bienestar del débil viajero: desde el devastador escorbuto, debido a la falta de vitamina C, hasta la presencia de ratas y ratones portadores de diversas enfermedades. Ya en tierra, la comida del nuevo colono sería una mezcla de la nostalgia por el terruño y el asombro y la aceptación de lo desconocido, pues era prácticamente imposible que importara directamente de Europa su nuevo sustento.



*...linetas de barro andaluzas contenían el ...iado aceite de oliva en su travesía hacia ...uevo Mundo.*

# La comida de la conquista y los productos europeos

*El encuento con una comida diferente*

Durante uno de sus primeros desembarcos en América, Hernán Cortés y sus acompañantes hallaron un campo con maíz verde que cosecharon a falta de otra cosa, para llevarlo de regreso a los barcos. Pronto fue costumbre entre ellos saquear los cultivos indígenas y tomar no sólo el maíz, sino también frijol, chile y cacao. Así se fueron habituando los españoles a la comida de los indios, quienes además les entregaban regularmente bastimentos. Al principio ocurrieron equívocos, como en Veracruz, donde los indígenas "hacían sus raciones para los soldados de aves asadas y pan y fruta y llegaban a los caballos y poníanles gallinas (guajolotes), lo mismo que a los hombres". Pero los caballos no probaron los guajolotes, así que los soldados disfrutaron no sólo de ellos y de los cultivos americanos, sino también de las codornices, los faisanes, el chocolate y en ocasiones hasta del perro. Más adelante, los propios conquistadores iniciaron el negocio de abastecer a sus paisanos en las nuevas tierras y, en cartas al rey pedían recompensa por haber proporcionado víveres a las maltrechas expediciones: un soldado decía haber cazado veinte codornices diarias para alimentar al ejército fundador de Buenos Aires; otro calculaba que hasta en los domingos flechaba de dos a tres venados y que gracias a él la conquista había sido posible; algunas españolas habían cocinado para proveer a los soldados y también enviaron cartas a la corona. Todos pedían como recompensa dinero o una encomienda, que entre otras cosas aseguraba la manutención de su poseedor a través del trabajo de indios tributarios.



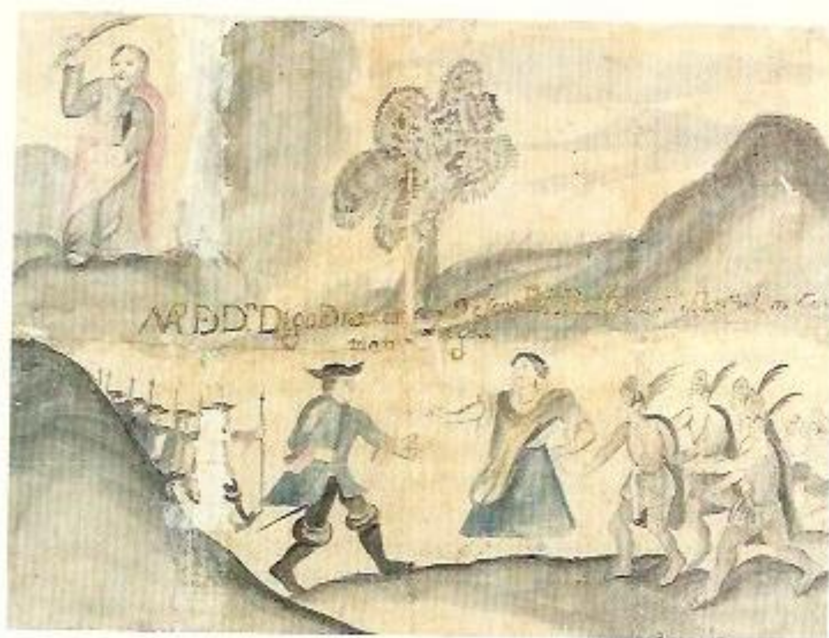
*Surgieron tazones y platos que si bien estaban hechos según las técnicas indígenas, seguían diseños europeos.*

Uno de los aspectos de la vida indígena que más llamó la atención de los conquistadores fueron los mercados donde se vendían alimentos, entre otras

*Los españoles que llegaban a América recibían obsequios de alimentos y comida preparada de los indígenas.*



El encuentro entre las costumbres de los españoles con las de los indígenas dio lugar a un largo proceso de adaptación. No todo lo que consumían los americanos fue apreciado por los europeos.





*Así imaginó el autor de esta escena el banquete de Cortés con los embajadores de Moctezuma.*

muchas cosas. Hernán Cortés aquilató la importancia de cada tianguis que visitaba y en sus *Cartas de Relación* destacó la variedad y la particularidad regional de los productos alimenticios, así como la enorme cantidad de comerciantes. Bernal Díaz del Castillo dejó una espléndida descripción del mercado más grande de Mesoamérica, el de Tlatelolco, al que a diario concurrían más de sesenta mil compradores y vendedores; en él había casi cinco mil puestos permanentes donde se podían encontrar "todos los productos de la tierra". Así, para los españoles en Nueva España parecía sobrar la comida y se vivía mejor. Por ejemplo, las raciones diarias de los soldados hispanos eran de dos a tres veces mayores que en Europa.

Al especular sobre el origen de los indígenas, los conquistadores relacionaron sus costumbres culinarias con las de otros pueblos. Al igual que ellos — que se santiguaban y besaban el pan si se les caía—, cuando se le caía una tortilla a un indio, la levantaba y pedía perdón al espíritu del maíz, pues de no hacerlo éste lo castigaría provocándole hambre hasta que aprendiera a valorar la comida. Algunos aspectos de la comida indígena chocaban con los prejuicios y los preceptos europeos, como el consumo de insectos, que para la mayor parte de los españoles eran sucios, impuros, plagas y definitivamente quedaban fuera del menú. Larvas, gusanos, huevecillos, hormigas, jumiles, masas con insectos y un enorme número de productos fueron casi eliminados de la dieta colonial paulatinamente, lo mismo que el queso verde de algas de la laguna y el perro escuintle. Sin embargo, la costumbre de los indígenas más atacada por los españoles fue comer la carne de los humanos sacrificados. A la postre, los pueblos amerindios tuvieron que abandonar éste y otros hábitos, en un proceso de adaptación que les exigió incorporar numerosos alimentos y productos nuevos a su cultura y pensamiento.



*Y también proliferaron vajillas de diseños indígenas realizadas con técnicas europeas.*



*Los indígenas que fueron llevados a España debieron adaptarse a comer y beber los alimentos que les ofrecían.*

## *Misioneros y conventos: investigadores y difusores de la comida*

Para la cultura hispana, la victoria militar era sólo una parte de la conquista. La otra era la evangelización, llamada por algunos conquista espiritual. En los primeros tiempos, los encargados de llevarla a cabo fueron frailes franciscanos, dominicos y agustinos: unos cuantos centenares de religiosos se esforzaron para transformar la forma de pensar de diez millones de indígenas.

*A los frailes se deben las primeras obras de riego de la Nueva España: alrededor de los conventos se desarrolló una actividad productiva intensa.*

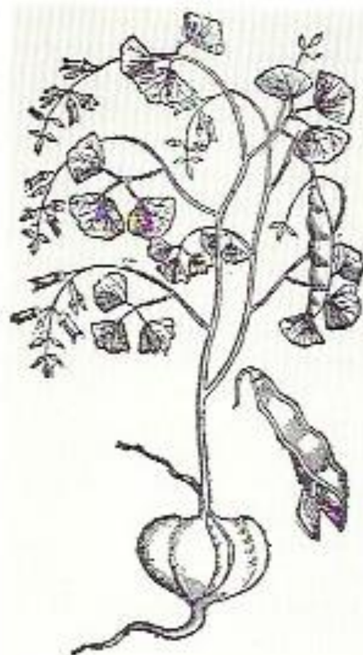
1622



*En el diseño de las cocinas conventuales, se recurrió a métodos eficaces para almacenar alimentos. Los ganchos servían para colgar la carne.*

Los frailes edificaron conventos que abarcaban un templo, sus habitaciones y anexos como las huertas y los jardines. Los conventos fueron los centros de enseñanza de nuevas técnicas agrícolas, y llevaron a cabo también las mayores obras de riego y acarreo de agua del siglo XVI. Los enormes acueductos del padre Tembleque, el Salto de Xalpa y otras construcciones, dan testimonio del esfuerzo de los misioneros para abastecer del vital líquido a los centros de población. Construyeron huertas casi siempre en el patio trasero, y en ellas plantaron en orden hileras de plantas medicinales, árboles frutales y hortalizas. Cuando era exitosa la adaptación, los cultivos pasaron luego al exterior, donde se sembraron en mayor cantidad. Algunos conventos llegaron a ser conocidos por la calidad de sus productos, como el convento carmelita de San Jacinto en la ciudad de México: la alta cotización de sus frutas servía para sostener en parte al convento. Motolinía describe la influencia de los misioneros, diciendo que "los mismos frailes han plantado casi todos los árboles de fruta, persuadieron a los españoles para que plantasen ellos también y enseñaron a muchos a ingerir, lo cual ha sido causa que haya hoy muchas y muy buenas huertas y ha de haber muchas más; porque los españoles, visto que la tierra produce ciento por uno de lo que en ellas plantan, dánse mucho a plantar e ingerir buenas frutas y árboles de estima".

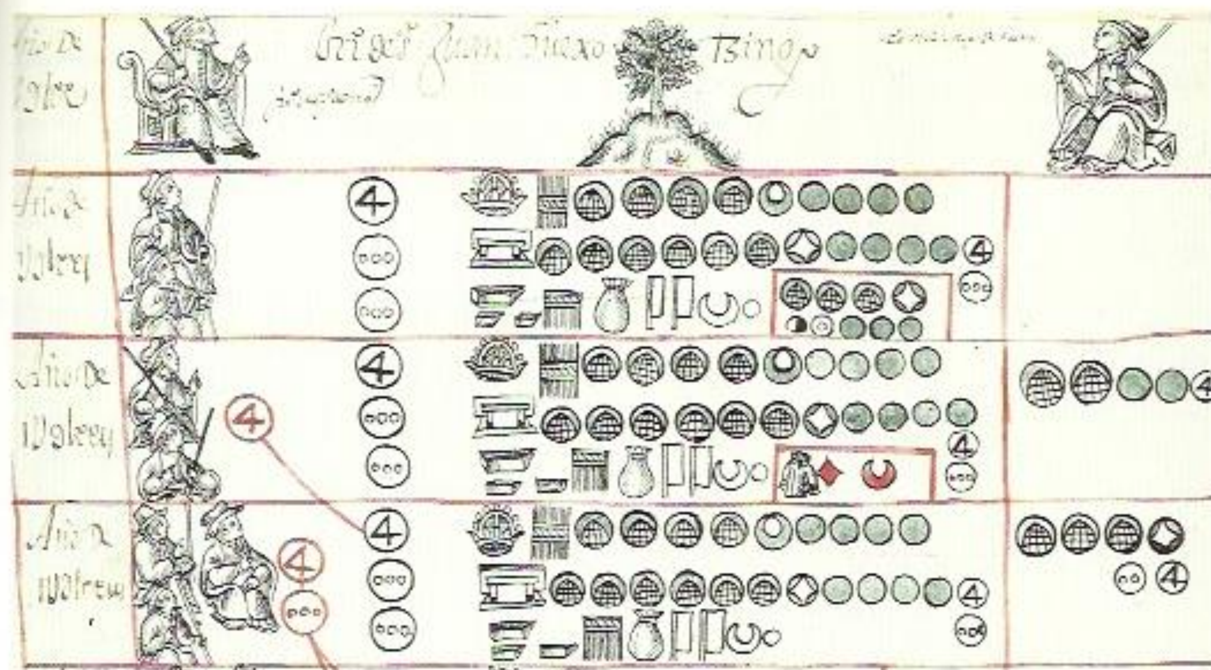
Desde los conventos se organizaban también actividades como la especialización artesanal y productiva en la zona lacustre de Michoacán, impulsada por Vasco de Quiroga, o las cajas de comunidad, que ayudaron al desarrollo económico de algunas comunidades. Asimismo, los pueblos de indios, que tradicionalmente vivían dispersos, se ciñeron a un patrón urbano más concentrado. En sus centros se ubicó una plaza en la que se llevaba a cabo el tianguis, ya que a todos los indígenas les gustaba la actividad comercial: intercambiar productos, adquirir alimentos que no



*Las plantas americanas que se usaban en la medicina indígena fueron registradas con detalle en las relaciones elaboradas por los frailes españoles.*



*Los misioneros no sólo llevaron a cabo la evangelización, sino que hicieron un gran esfuerzo por comprender la vida y las costumbres de los indígenas.*



consumían normalmente, o tan sólo comer un tamal y tomar un atole en el mercado. La periodicidad del tianguis se alteró y el patrón prehispánico de cinco, nueve u once días para cada ciclo fue sustituido por la semana cristiana de siete días.

*Alimentos y productos diversos eran entregados a los conventos a modo de tributos.*

La mayor parte de los conventos del siglo XVI se proveían de alimentos por medio de tributos y contribuciones. A mediados de aquel siglo, los indígenas de Ucareo daban a los frailes agustinos dos gallinas y cuarenta tortillas diarias, con ochenta huevos el sábado y pescado para la vigilia. Las actividades del convento eran tantas y tan variadas, que pocas veces era posible obedecer los preceptos de la regla; por ejemplo, las autoridades dominicas enviaban instrucciones cada tres o cuatro años para que se cumplieran los preceptos no siempre obedecidos, como remunerar a los indios por su trabajo en las huertas.



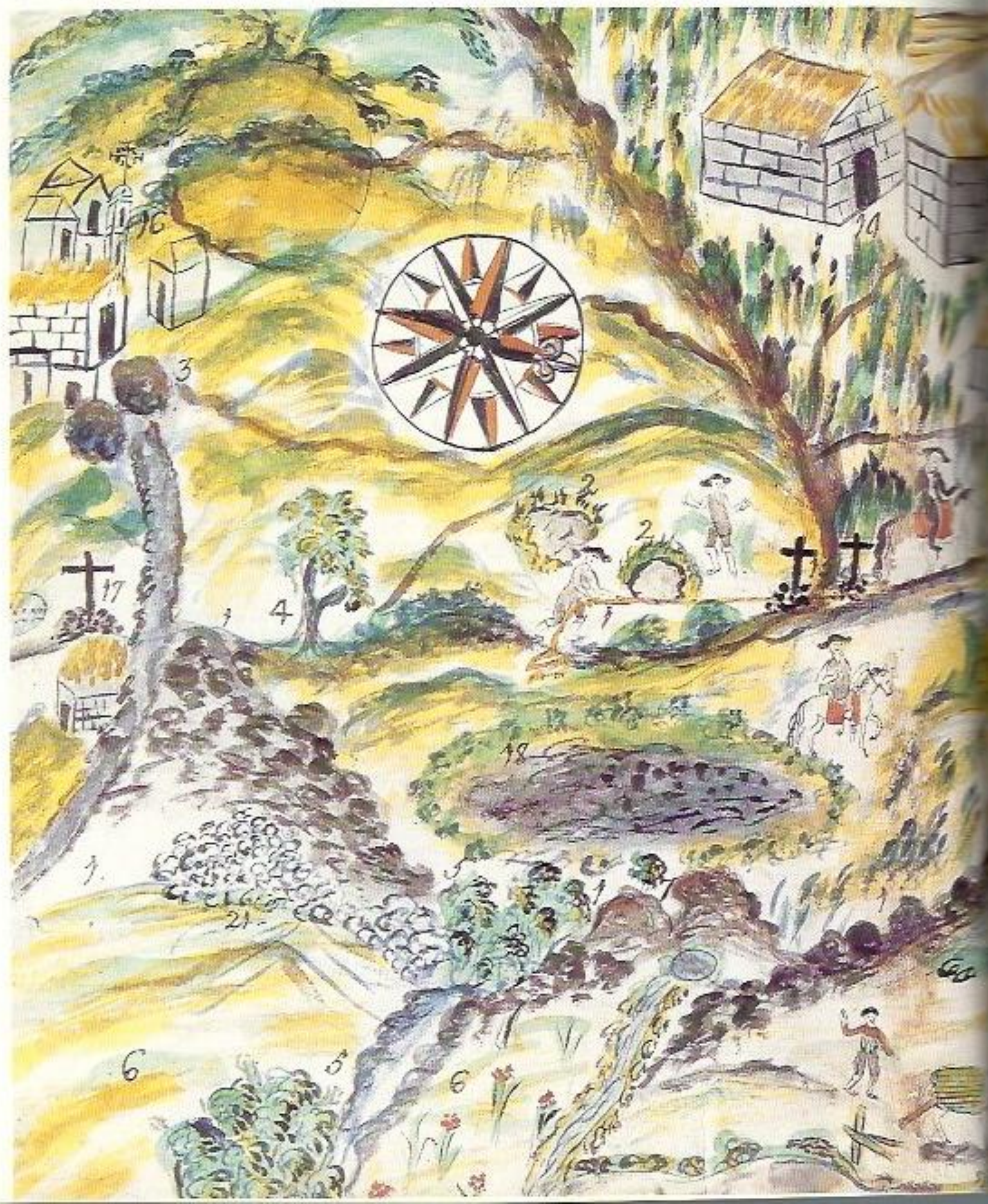
*Los conventos fueron el eje del conocimiento de las plantas del Nuevo Mundo y de la experimentación.*

Los hospitales complementaron a los conventos en la investigación de las plantas medicinales y los alimentos prehispánicos. La medicina indígena llamó la atención de los españoles por sus semejanzas con la europea, como la idea de que la salud corporal y la salvación del alma estaban directamente relacionadas. Para fray Alonso de Molina, la medicina indígena debía tener un papel preponderante en los hospitales, partiendo de la base de que las plantas tenían propiedades curativas porque Dios las había dotado de ciertas cualidades y era necesario distinguir entre los médicos y los hechiceros "que andan entre las aguas". En los primeros tiempos, las comunidades sostenían a los hospitales de forma parecida a como lo hacían con los conventos:



una parte del servicio personal consistía en labrar las tierras de la institución y atender a los enfermos, dándoles de comer lo mejor posible. Conventos y hospitales como los de la Santa Cruz en Oaxtepec se convirtieron en verdaderos centros de investigación, en los que residían y trabajaban médicos, frailes y expertos europeos y novohispanos. Uno de los grandes logros intelectuales de la época fueron las recopilaciones botánicas y medicinales, como la Historia natural de las plantas de la Nueva España escrita por Francisco Hernández, buena parte de la obra de

*La vida del campo en la Nueva España cobró un nuevo aspecto; surgieron ranchos y nuevos poblados con fuerte actividad agrícola y ganadera.*



fray Bernardino de Sahagún y el *Libellus Medicinalibus* del indígena Martín de la Cruz. Llama la atención que los informantes ocultaron información ritual e ilustraron varias plantas combinando el realismo europeo con los símbolos prehispánicos.

## *La agricultura europea en la Nueva España*

La adaptación de nuevas especies al ambiente americano se enfrentó al hecho de que las temporadas agrícolas no eran las mismas que en el Viejo Mundo;



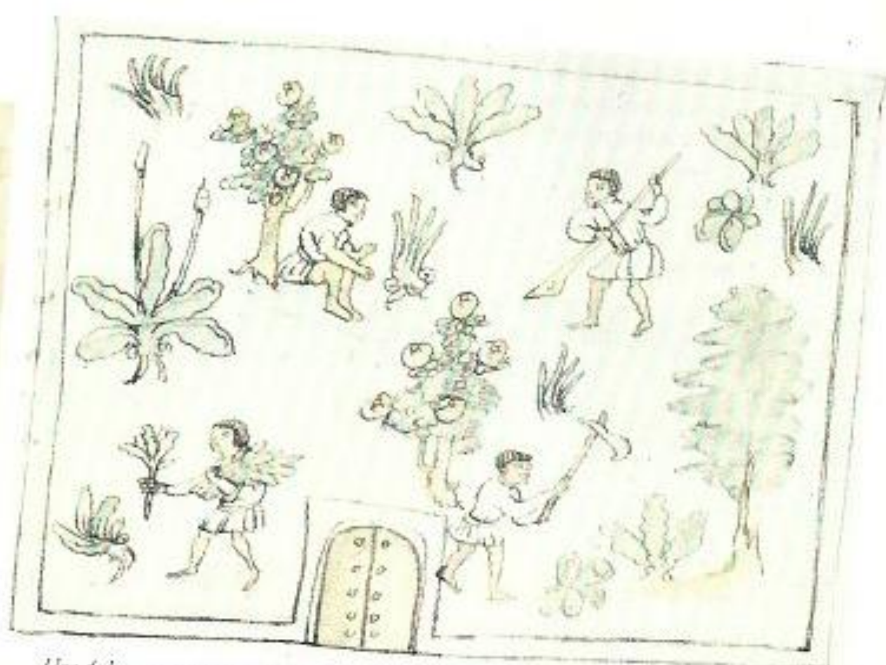
*A partir de los conventos se organizaron redes de caminos y rutas que los unían con los depósitos de semillas o sementeras.*



*El pan era tan importante en la dieta de los europeos que pronto se desarrolló el cultivo del trigo.*



*Los frailes españoles contribuyeron a difundir el cultivo de árboles y plantas europeos.*



*Una de las puertas del convento conducía a la huerta donde se ensayaban nuevas técnicas agrícolas.*

Motolinía menciona que ciertas plantas "no se queman por grandes fríos y heladas, que no son muy recias, sino porque vienen fuera de tiempo". Aun así, el acoplamiento de los tiempos agrarios en la producción de los alimentos fue un fenómeno mutuo, pues la tecnología europea revolucionó la agricultura americana. En lo posible, los conquistadores intentaron sustituir el cultivo con coa por la yunta de tracción animal y el arado de punta metálica, lo cual multiplicó la producción y disminuyó el trabajo humano. El más popular de los arados fue el andaluz, llamado romano o criollo —que consta de cinco partes: cabeza, reja, telera, timón y mancera, de las cuales elaboraron varias con madera cuando disminuyó la importación directa. Los arados, las bestias de tiro, las innovaciones en los métodos de riego y obtención de agua, así como el desarrollo de grandes áreas de cultivos comerciales estaban restringidos a las zonas cercanas al mercado. Las regiones alejadas producían esencialmente para el autoconsumo y cultivaban con coa a fines del siglo XVI. Los nuevos métodos agrícolas llevaron al uso intensivo de los suelos y, en conjunto, provocaron una nueva serie de problemas de erosión y desgaste de la fertilidad.



*En las nuevas tierras los frutos cobraban otros sabores y texturas diferentes a los que tenían en el viejo continente.*

El trigo llegó muy pronto a América, para abastecer a los españoles que se encontraban allí. En su segundo viaje, Cristóbal Colón incluyó una provisión amplia de este grano en dos carabelas para plantarlo en las islas. Según López de Gómara, se contaba en la Nueva España que el primer sembradío de trigo lo hizo Juan Garrido, un esclavo de Cortés que encontró tres granos, los plantó en una huerta en el pueblo de Coyoacán y obtuvo dos plantas, de las que nacieron tantas semillas que en poco tiempo se pudo cultivar en toda la región. Francisco Hernández, confiando en esta historia, concluyó que "a un negro y esclavo se debe tanto bien". Este impulso temprano fue seguido por el desarrollo de zonas trigueras, casi siempre cercanas a los poblados de españoles, y a mediados del siglo XVI cosechaban ya siete variedades. El trigo se cultivó casi siempre en regiones frías o templadas

## Riqueza americana

Mientras que algunos cronistas de la Nueva España explicaron la gula de sus habitantes como resultado de las deficiencias naturales de la tierra y la posición desventajosa en relación con los hemisferios, otros relatores consideraron a las Indias como un paraíso terrenal. La noción de la riqueza americana, elemento importante para la conciencia criolla y nacional, tuvo en Juan Suárez de Peralta y Francesco Carletti dos claros defensores:

Las Indias son tierra la más fertilísima que debe haber hoy descubiertas en el mundo, y más llena de todas aquellas cosas que en él son menester para el servicio del hombre y aprovechamiento de él; que tratar en particular de todas es proceder en infinito: y así, para verificación de esto y calidad de ella, considérese la riqueza que han tenido y tienen de oro y plata y mucha suma de ganados ...que el ganado vacuno y yeguas son tantas que se crían en los campos y montes, bravos, que se llaman cimarrones, que es sin dueño, ni se puede conocer cuyo es, que no se aprovechan de él si no es del cuero y sebo, que la carne se queda perdida en los campos donde la comen perros bravos, que son cimarrones.

Juan Suárez de Peralta

*Tratado del descubrimiento de las Indias*

Es un paraíso en la tierra, colmada de toda comodidad y delicias de toda suerte, gozando de todo lo que viene de España, de la China y de otras provincias de aquellos países ... aquellos que en España han sido conocidos como maleantes se ha observado que al llegar a las Indias han mudado totalmente de condición y se han hecho ahí virtuosos y han tratado de vivir civilmente, como acontece a menudo a quien muda cielo, muda, además, de la fortuna, también la condición de la naturaleza, creo yo, por fuerza de las estrellas.

Francesco Carletti

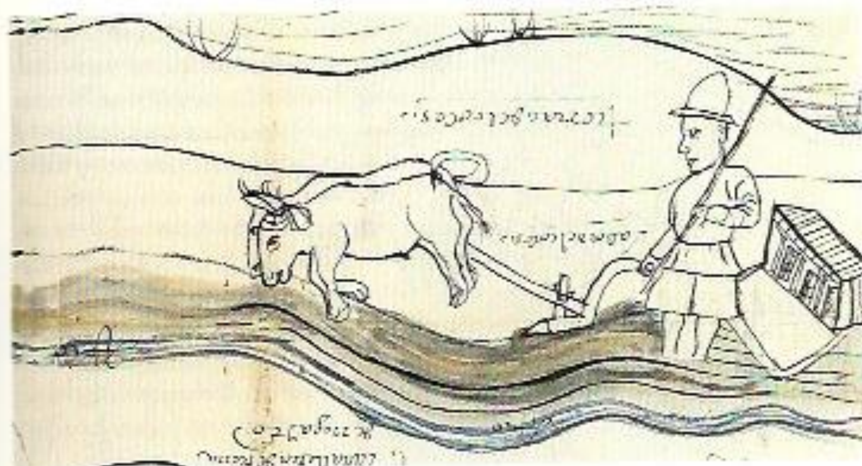
*Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*

que contaban con riego, ya que los climas tropicales impedían su desarrollo. La cebada, el centeno y la avena fueron introducidos en un principio para complementar al trigo en la elaboración del pan. En 1494, Cristóbal Colón ordenó que se introdujera el cultivo del arroz en las Antillas, pues era parte importante de la alimentación andaluza; rápidamente fue llevado a la Nueva España, donde López de Gómara registra su posible cultivo desde la llegada de Cortés.

La introducción de verduras, leguminosas y hortalizas europeas resultó relativamente fácil gracias a su previa aclimatación antillana y al hecho de que se incorporaron a la producción indígena tradicional sin reemplazarla. Su éxito dependió de diversos factores climáticos y del sabor que adquirían en estas nuevas tierras. Los cronistas asentaron que el nabo novohispano sabía distinto al español, quizá por necesitar tierras frías. Las lechugas tuvieron mal gusto al principio. Los primeros rábanos, acelgas y zanahorias tuvieron buen sabor pero sus simientes eran débiles y para reproducirlas había que importarlas. En algunos casos existían en ambos continentes variedades distintas de la misma planta, como sucedió con las calabazas: el

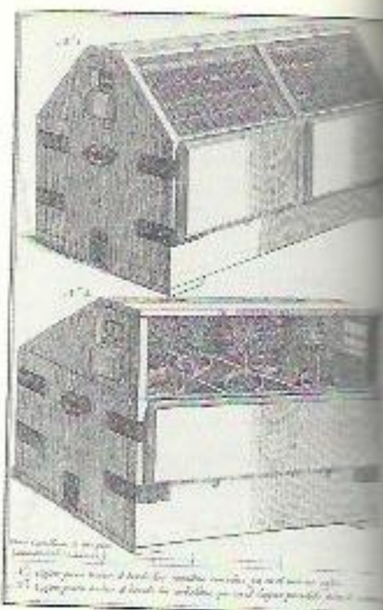


*Los trigales se localizaban en las cercanías de las comunidades de españoles.*



*Los sistemas de cultivo de los conquistadores sustituyeron a los de los indígenas. El uso de bestias disminuyó el trabajo humano y acrecentó la producción agrícola.*

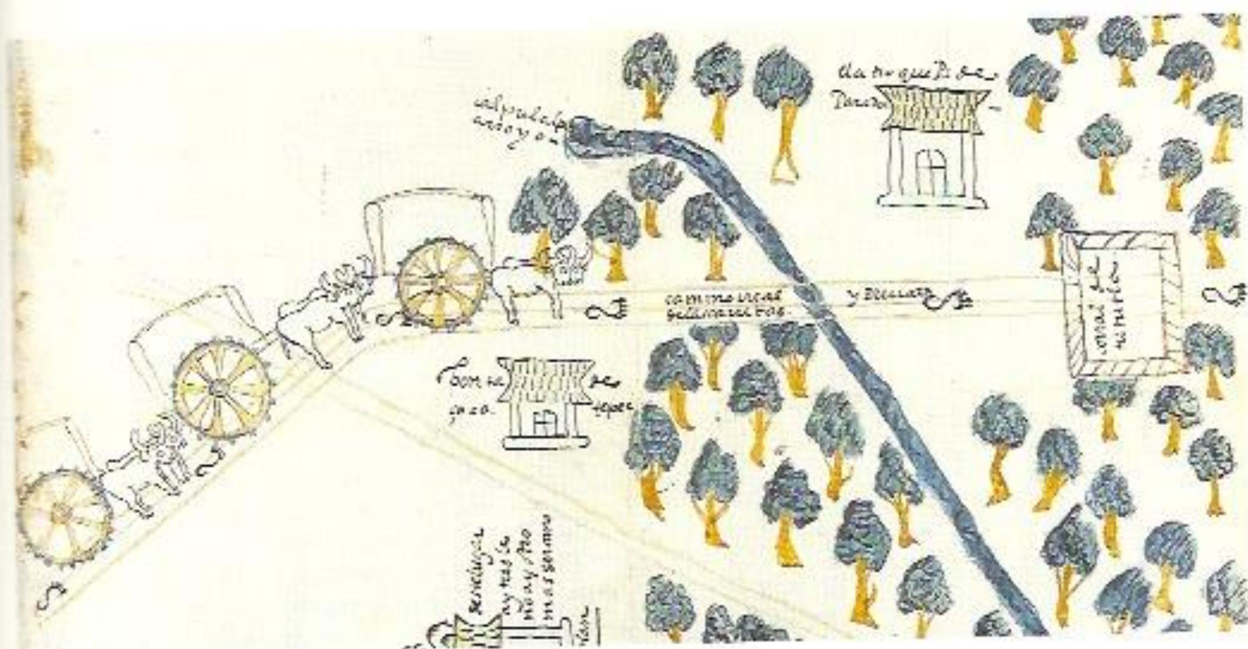
*Los árboles y plantas eran transportados desde Europa en grandes cajas de madera; muchos fueron aclimatándose hasta que se extendieron en el territorio de la Nueva España.*



*Numerosas fueron las aportaciones a la comida americana: los plátanos, melones, granadas, higos, moras, dátiles y aceitunas son sólo algunas de ellas.*

aprovechamiento de las europeas fue tan rápido, que algunos cronistas creyeron que las americanas no habían servido más que para elaborar recipientes. También existían en ambos continentes distintos tipos de uvas, de los que Francisco Hernández clasificó varios. Según Motolinía, "hay en muchas partes de estos montes parras bravas muy gruesas, sin saber quién las haya plantado, las cuales echan muy largos vástagos y cargan muchos racimos y vienen a hacer uvas que se comen verdes; y algunos españoles han hecho vino, aunque ha sido muy poco". Los ajos y las cebollas eran fundamentales en la cocina del Viejo Mundo, y fueron aclimatándose lentamente, si bien los españoles buscaron plantas semejantes para sustituirlos. El cultivo del espárrago, cuya variedad americana fue descrita durante la colonia como dura y fibrosa, casi se abandonó posteriormente .

Muchos frutos europeos, asiáticos y africanos encontraron pronta acogida en la Nueva España y para fines del siglo XVI su producción y consumo eran comunes, además de que la siembra de árboles y plantas frutales no modificó la forma de vida ni el trabajo agrícola de los indígenas. Las manzanas tuvieron poco éxito en un principio, puesto que las primeras menciones de esta fruta datan de finales del siglo XVI. Al parecer eran pequeñas y ácidas, aunque pronto se comenzó a elaborar sidra con ellas y hubo zonas en que su cultivo se extendió, como en algunas partes de la Sierra de Puebla. En cambio, la rápida implantación de los cítricos en México podría deberse a Bernal Díaz del Castillo, quien cuenta que al venir con Juan de Grijalva "...sembré unas pepitas de naranja junto a otra casa de ídolos y fue de esta manera; que como había muchos mosquitos en aquel río, fuímonos diez soldados a dormir en una casa alta de ídolos y junto a aquella casa las sembré, que las había traído de Cuba, porque era fama que veníamos a poblar. Nacieron muy bien, porque los papas de aque-



Parte del ganado introducido en el Nuevo Mundo se utilizó como bestias de carga.

llos ídolos las beneficiaban y regaban y limpiaban desde que vieron que eran plantas diferentes de las suyas; de allí se hicieron de naranjos toda aquella provincia". La aclimatación de los cítricos —naranjas, limones dulces y agrios, limas y toronjas— tuvo gran éxito. Joseph de Acosta señaló que era difícil encontrar algún sitio en las Indias donde no se encontrasen.

Al parecer fueron los colonizadores quienes introdujeron el cultivo del plátano desde las Canarias y Vasco de Quiroga los aclimató en Michoacán pocos años después de la conquista. Su producción en regiones tropicales fue tan elevada, que en el siglo XVIII ciertos autores lo consideraron originario de las Indias. Se sabe que los frailes cultivaban higos y brevas en los huertos conventuales y Fernández de Oviedo comentó que se daban muy bien. El único problema era que los árboles tendían a secarse pronto y perdían las hojas. Los membrillos, que casi siempre se comían frescos en Europa, en las Indias "no se hacen muy bien... porque son ásperos y nudosos", pero pronto elaboraron los populares ates con ellos. Otros productos que los españoles intentaron introducir en la Nueva España fueron las moras, zarzamoras, priscos, granadas, melones, dátiles, y las aceitunas que al parecer no se daban bien. La caña de azúcar fue uno de los cultivos que mayor influencia tuvo en el cambio de sabor de la comida americana.

Las especias y yerbas llevadas al Nuevo Mundo por los conquistadores tuvieron una gran influencia en la gastronomía; incorporaron condimentos tanto españoles, árabes y de la India, como el azafrán, la canela, la albahaca, el cilantro, el clavo, el anís, el jengibre, las pimientas, la mejorana, la mostaza y el romero. Muchos de estos productos debieron su propagación al hecho de que se utilizaban con propósitos médicos y de allí pasaban a la cocina. En algunos casos, los europeos buscaron sustitutos americanos para condimentar a su gusto los platillos, como narra Motolinía: "hállanse en estos montes árboles de pimienta, la cual difiere de la de Malabar porque no requema tanto ni es tan fina... también hay árboles de canela; la canela es más blanca y más gorda". Buena parte de los condimentos y especias prehispánicos continuaron siendo cultivados y preparados, como la vainilla, el




En América existía una variedad de cebolla.




*El papel de las plantas traídas de Europa fue fundamental para la cocina novohispana.*

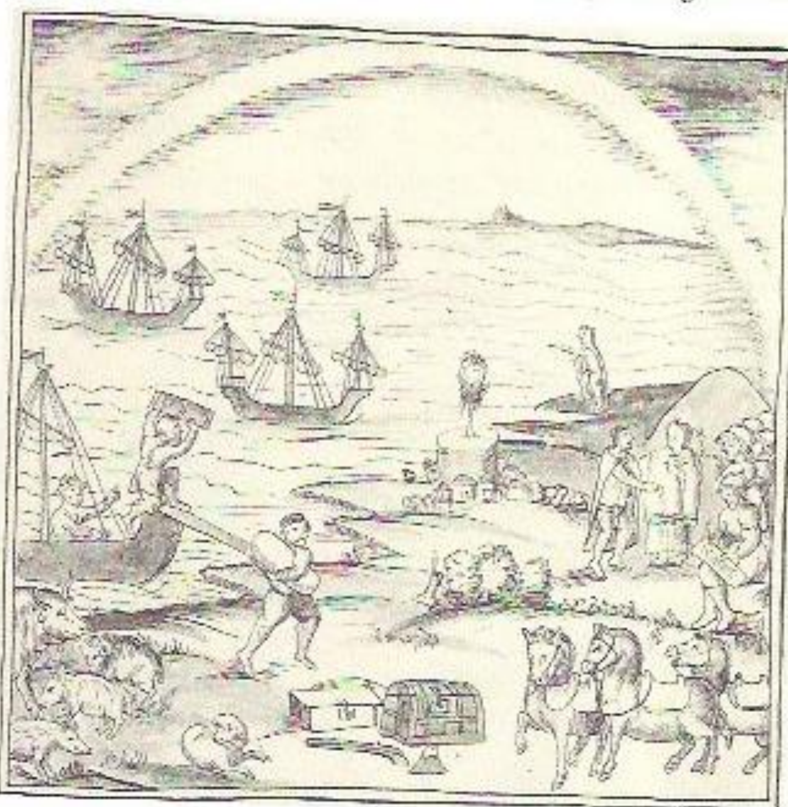
*Los barcos españoles venían cargados de todo tipo de provisiones incluidos caballos, vacas, cerdos y ovejas.*

cacao y el achiote. Otra aportación europea importante fueron las nueces de Castilla, las almendras y las avellanas.

La fertilidad de la tierra en la Nueva España causó admiración entre los conquistadores. Motolinía refirió que "...con lo que se ha traído de España y ella en sí es capaz de producir y criar tiene aparejo para fructificar todo lo que hay en Asia, y en África y en Europa". Otro factor de importancia en la producción agrícola fue la legislación acerca de cultivos europeos como la vid y el olivo. Ninguno de ellos tuvo un desarrollo importante en la Nueva España. Se discute si ello se debió a una prohibición real que buscaba asegurar la existencia de un mercado para los productos españoles, o si fue porque simplemente no se dieron bien en las primeras tierras que se labraron. El hecho es que la vid y el olivo, aun cuando existían en algunas huertas conventuales y pequeños viñedos y olivares, no fueron cultivos exitosos.

## *La ganadería europea en la Nueva España*

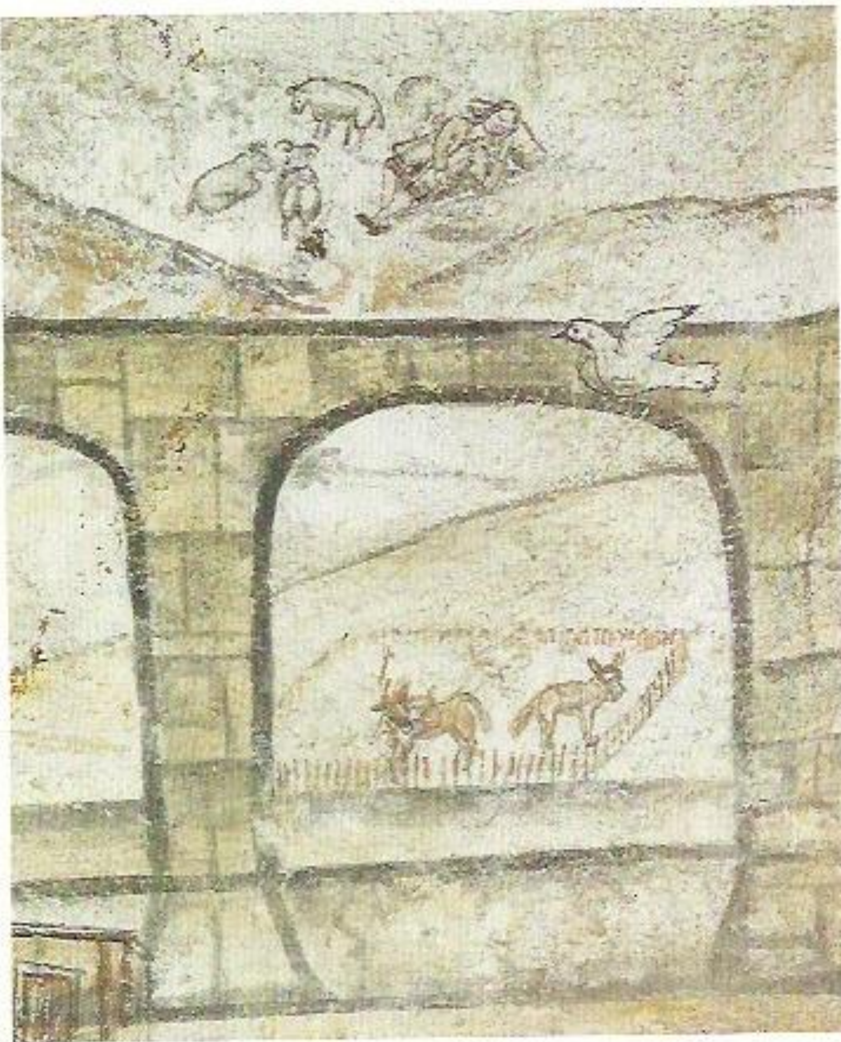
En sentido estricto, la introducción de la ganadería en la Nueva España obedeció primordialmente a las preferencias y gustos hispanos por cierto tipo de comida, ya que hubiese sido posible alimentarse con los productos prehispánicos. Los primeros animales europeos llegaron como parte de las provisiones con que los conquistadores se embarcaron: pensaban poblar con parejas de cerdos los nuevos territorios para que los siguientes inmigrantes contaran con alimentos. En un principio las Antillas abastecieron al continente de carne de ganado, ya que algunas especies se habían aclimatado y desarrollado. Sin embargo, por razones económicas los colonos antillanos trataron de impedir que se desarrollara la ganadería en la Nueva España y en 1523 lograron que se penara con la muerte a quien importara ganado vivo. Estas leyes no lograron cumplir su objetivo, y el lapso en que la carne fue muy cara y escasa no pasó de diez años. A principios de la década de 1530, el abasto se aseguró y los precios comenzaron a bajar. A partir de estas fechas y casi hasta el fin del siglo XVI, el ganado tuvo un crecimiento enorme y casi incontrolable. A la cultura básicamente agrícola de los indígenas se incorporaron las prácticas, costumbres, folklore, creencias y prejuicios españoles acerca del ganado. Por ejemplo, el caballo fue aceptado como símbolo de prestigio social, pero se condenó su consumo como alimento. Incluso había hechiceros en el centro de México que advertían del peligro de comer carne de animales europeos bajo el riesgo de quedar transformado en el mismo animal.



Las áreas más pobladas favorecieron la dispersión de animales menores en las casas o de pequeños rebaños de animales pastoreados cuidadosamente. Los primeros puercos traídos a la Nueva España eran distintos de los que conocemos en la actualidad, ya que tenían colmillos, eran delgados, fuertes y rápidos, y podían ser muy peligrosos. Vivían a la sombra porque toleraban poco la luz del sol y eran

omnívoros, lo cual les favorecía mucho en regiones donde no se producía forraje. En general, los cerdos proliferaron en sitios difíciles para las reses, como Yucatán, y se convirtieron en el ganado más importante en circunstancias de escasez. Además, podían dejarse libres para cazarse después. Sin embargo, los indígenas reaccionaron de forma distinta ante estos animales. En Michoacán, cuando el cazonci recibió algunos de manos de unos soldados tras la caída de Tenochtitlán, creyó que se trataba de ratones muy grandes y los sacrificó a los dioses. En la mayor parte de los pueblos de indios llegó a ser la fuente principal de carne roja y grasas animales. Fue tan rápido su desarrollo que antes de poder producir pan, los encomenderos criaban y comían cerdos, alimentándoles con parte del maíz que recibían como tributo. La carne de puerco favorita era el lechón, en especial si provenía del vientre de la puerca. Cieza de León menciona que estos lechones eran tan apreciados que, a veces, su precio era superior al de un animal adulto.

Las gallinas fueron adoptadas por los indígenas que abandonaron el consumo de las especies de plumas vistosas, ante la decadencia del arte plumario y de sus artesanos, los amanteca. Las gallinas, pollos y huevos sustituyeron pronto a las aves de pluma en los tianguis, desde México hasta Yucatán. Aun así, no abandonaron la cría de algunas aves tradicionales, y López de Gómara consideró que "la mejor ave para carne que hay en la Nueva España son los gallipavos; los quise llamar así por cuanto tiene mucho de pavón



*El desarrollo de la ganadería se incrementó en las áreas más pobladas; algunos rebaños se pastoreaban, otros se criaban en corrales.*

*Se reglamentó la propiedad del ganado mediante registros de marcas.*

*Los pueblos americanos adoptaron los lácteos y aprendieron a elaborar queso y mantequilla.*

y mucho de gallo". Después de un par de décadas las gallinas eran tres o cuatro veces más baratas y las consumían tanto que se estimó en ocho mil el número de las que vendían en un mercado grande. Un problema fueron las plagas y enfermedades, que en 1539 llegaron a matar a casi todas las gallinas de la región.

Las ovejas eran más importantes para la economía española que ningún otro animal. Fueron traídas al Nuevo Mundo en época temprana y se adaptaron a las áreas secas con poco pasto, ya que su buena digestión lo aprovechaba mejor que las vacas. La primera variedad aclimatada fue la de los borregos corrientes, muy resistentes, pero de lana basta y escasa. La segunda fue el merino, cuya importación trataron de impedir los ganaderos españoles para proteger su monopolio de manufactura de telas finas; el virrey Antonio de Mendoza logró convencer a las autori-



*La cría del cerdo no requería muchos cuidados; su carne fue muy apreciada en las mesas novohispanas.*

dades y lo introdujo en la Nueva España. El pastoreo de ovejas en los terrenos de los pueblos fue la forma más común de explotación, y poco a poco los habitantes de las zonas frías se especializaron en su consumo y empleo. Por otra parte, las cabras, habitantes idóneos de regiones montañosas y agrestes, se podían cuidar bastante bien solas, requerían de poca inversión y comían plantas y pastos inadecuados para otras especies. En algunos poblados se hizo costumbre organizar matanzas anuales de ovejas y cabras de las que se aprovechaba todo, donde confluían productores y compradores. La importancia de ambas especies de ganado fue enorme; Chaunu calculó que si en 1536 había 1.5 millones de cabezas, hacia 1620 pasaron a más de 8 millones.



*La proliferación de ranchos y estancias ganaderos contribuyó a un mayor consumo de carne y vísceras.*

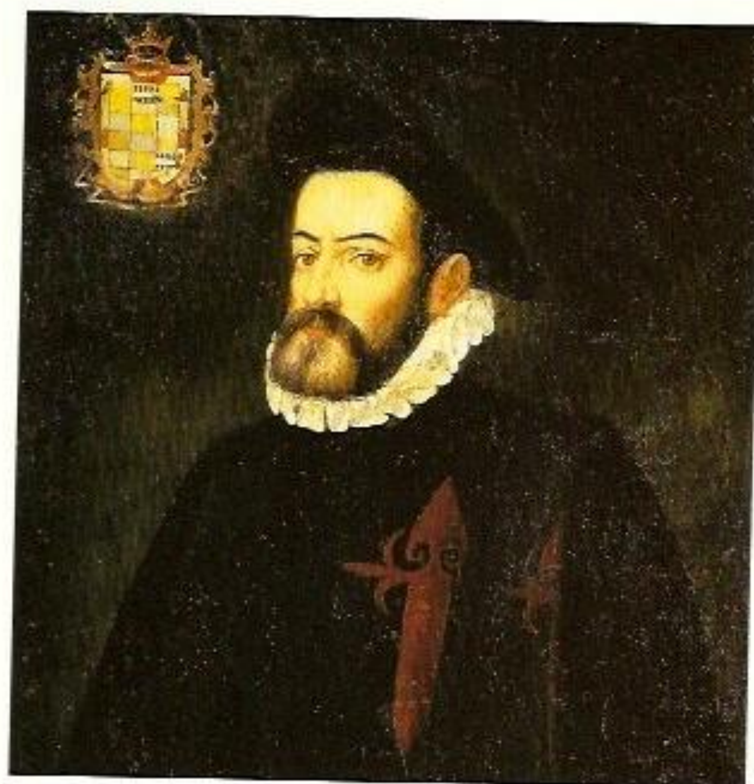
La res fue el ganado que mayor éxito alcanzó entre los habitantes de algunas de las zonas menos pobladas de la Nueva España. Hasta 1531 estaba prohibido matarla y cinco años después se calcula que no había más de quince mil en la Nueva España: menos de un siglo después, pasaban de un millón y quizá eran hasta dos o tres millones. Este aumento se dio con la construcción de ranchos y estancias de ganado vacuno en zonas de pastos ricos, con poca población. En regiones áridas como Yucatán las vacas eran caras y escasas; para el siglo XVII no llegaban a cincuenta mil en toda la provincia. En la misma época había en Guadalajara y Nuevo León estancias que marcaban más de setenta y cinco mil reses cada una. Debido a lo duro de la carne de res, las partes más apreciadas por los comensales eran la lengua, los riñones y algunas vísceras, y sobre todo preferían las terneras a los animales adultos. En Veracruz, desfilaban a diario cerca de dos mil cabezas de este ganado por la plaza mayor: dado que el clima se consideraba nocivo por ser cálido y húmedo, se creía que esto "disipaba los malos humores de la tierra" y la hacía más sana para los pobladores.

*Durante la colonia cada vez fueron más comunes las prácticas culinarias relacionadas con el consumo de carne.*



La introducción de productos lácteos fue algo sorprendente para los indígenas y López de Gómara escribe que "estimaron mucho el queso, sorprendidos de que la leche se cuajase". Los campesinos, rancheros y labradores mantenían algunos animales para elaborar quesos y mantequilla para el autoconsumo. La mantequilla se hacía poniendo leche recién ordeñada en un bolsón de cuero, cerrándolo y agitándolo hasta separar el líquido de la parte sólida; luego se enfriaba para terminar de endurecerla. Los quesos más apreciados eran elaborados con leche de oveja, al estilo del manchego español. La leche se vendía en las ciudades y por lo común se rebajaba con agua, práctica que se prohibió mediante varias ordenanzas.

# Los ámbitos del mestizaje en la comida



*El virrey Luis de Velasco dictó una ley que obligaba a los indígenas a producir y tributar trigo. Su medida enfrentó la resistencia del pueblo y a la larga no tuvo éxito.*

*El campo y la producción*

En los primeros años después de la conquista, los españoles se preocuparon fundamentalmente por asegurar el abasto de comida en las regiones sometidas. Según el cronista Chimalpahin, Hernán Cortés mandó que "se lleve a cabo primero que nada, la devolución de los lugares donde medra el maíz para que estos señores hagan presentación de los dichos lugares donde crece el maíz a toda la nobleza de estos dichos dos jefes y que estos nobles a su vez lo comuniquen y presenten a sus colonos y servidores".

La necesidad de alimentarse cada día era más importante que la de impulsar los productos europeos, aunque la introducción de algunos de ellos fue muy rápida. Los granos eran la base de la alimentación indígena y española, y el maíz continuó siendo el producto básico de la cultura mestiza. En los primeros intentos de cultivar el trigo, los indígenas lo sembraron junto con el maíz, en la misma milpa, pero las lluvias no eran suficientes y fue necesario el cultivo extensivo e irrigado como en el valle de Atlixco: "...como este valle tiene mucha agua de pie, siembran y cogen cuando quieren, y muchas veces acontece estar un trigo acabado de sembrar, y otro que brota, y otro estar en berza, y otro espigado, y otro para segar". Poco después de la fundación de Puebla, se dotó a cada vecino de dos caballerías de terreno (unas 14 hectáreas). Hasta 1550, el trigo novohispano era escaso y el virrey Luis de Velasco obligó a los indios a tributarlo, lo cual tuvo malos resultados económicos. López de Gómara asienta que una parte de la resistencia indígena quedó manifiesta en su preferencia por la tortilla, que "hasta dicen que llena mucho y mantiene mejor que el pan de trigo, pues con maíz y ají están gordos los hombres y también los caballos". Cuando no hubo presión del encomendero o del hacendado fue común que los indígenas abandonaran la producción triguera, como en el caso de Apasco, ya que el maíz "se multiplica más que el trigo; que se cría con menos peligros que el trigo, así como del agua y sol como de las aves y bestias; que se hace



*Las autoridades virreinales controlaban las medidas de las estancias de ganado tanto mayor como menor.*

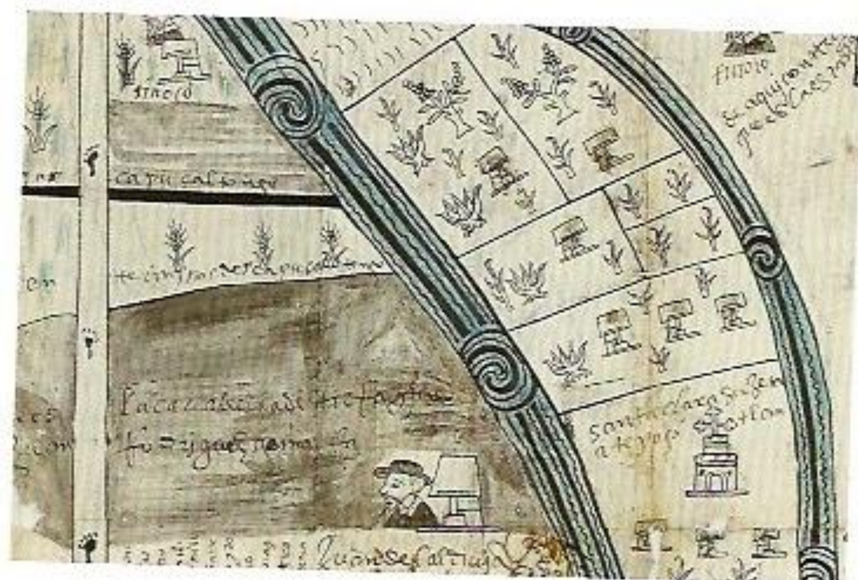


sin más trabajo, pues un hombre solo siembra y recoge más maíz que un hombre y dos bestias trigo". En Vega de Metztitlán, en cambio, sembraron maíz junto con el trigo aprovechando los terrenos de regadío. Las tierras calientes, inadecuadas para los cereales europeos, fueron abandonadas o tuvieron poblaciones con pocos españoles. En el norte de la Nueva España, en cambio, colonizado desde un principio con base en la producción triguera y en la población mestiza, fue habitual la combinación de los granos básicos.

*Las actividades de la ganadería extensiva estuvieron reguladas por los alcaldes de mesta.*

El cultivo de hortalizas, legumbres y frutales fue menos conflictivo porque no necesitaba transformar la base agrícola indígena. No fue necesario promulgar leyes para impulsar su producción y consumo, ya que la obra introductora de los

Una de las preocupaciones de los novohispanos fue asegurar el abasto de granos, por lo que se sembraban maíz y trigo en las cercanías de las poblaciones.



La adaptación de las berenjenas, betabeles, pepinos, alcachofas y nabos fue fácil en la Nueva España, no obstante los indígenas tardaron en incluirlos en su dieta.



conventos fue continuada por labradores hispanos e indios. En 1524, el cabildo de México mandó que las huertas tuvieran cien pasos de largo por cincuenta de ancho, pero estas medidas se volvieron caóticas a lo largo de un siglo de compras y ventas. Antes de 1550, eran comunes las huertas privadas o comunitarias en los pueblos. La costumbre era que la casa estuviera dentro de los límites de la huerta, con espacios destinados a la hortaliza, los árboles frutales y los corrales para los animales. Otras huertas eran mayores: en 1528 se vendía por cien pesos de oro un solar cerca de Chapultepec con una casa de adobe, cuatro esclavos indios, seis ovejas, cien puercos y dos canoas. Los indígenas sembraban algunos productos sólo para venderlos en el mercado, como la alcachofa, los nabos, el pepino, el betabel y la berenjena, quizá por sus sabores desconocidos. A los españoles tampoco les gustaron todas las plantas mesoamericanas: las guayabas, según Suárez de Peralta y Motolinía, "olían a chinches".

El ganado de pastoreo extensivo enfrentó una serie de dificultades. El problema principal fue que los pueblos mesoamericanos consideraban propiedad comunitaria los terrenos baldíos sin cultivar o cubiertos de rastrojos, mientras que en España eran tierras sin dueño, propicias al pastoreo. Tras una serie de choques, a veces violentos, el virrey De Velasco limitó a tres mil pasos por lado las estancias de ganado mayor, y a dos mil las de ganado menor. En 1537 surgió la mesta, asociación de ganaderos concebida en principio para recuperar cabezas extraviadas en rebaños ajenos. Imitando la costumbre española, el cabildo de la ciudad de México eligió dos alcaldes de mesta para regular las acti



*Los cultivos prehispánicos del nopal y maguey continuaron durante la colonia.*

vidades de la ganadería extensiva, y en 1574 se adoptó la costumbre en toda la Nueva España. Los indígenas mataban a veces a las reses, cabras, ovejas y carneros, cuyos rebaños devastaban sus milpas, y este delito era severamente penado. Según Ruiz de Alarcón, en otras ocasiones recurrían a conjuros y advertían a los invasores, fueran ganado o salvajes: "...no aparezca ninguno por aquí porque estarán guardando los dioses de la tierra, la deidad verde, la blanca y la amarilla han de ser guardadas; por eso miren por sí, porque el que cayere no tendrá de quién quejarse". Otra razón que tenían los indígenas para no criar rebaños era que no podrían sobrevivir en el monte en caso de que la comunidad huyera de las requisiciones e impuestos.

El aumento en el consumo de la carne puede medirse en la evolución de sus precios. Durante la primera década después de la conquista, la res era importada de las Antillas y resultaba dos o tres veces más cara que en España. A mediados de siglo, esta carne era ya siete u ocho veces más barata en la Nueva España que en Europa. Los ganaderos decían que las vacas "se multiplicaban por dos cada quince meses" y en poco tiempo su explotación dejó de ser buen negocio. Antes de terminar el siglo era común sacrificar reses para quitarles los cueros, curtirlos y exportarlos, y dejar tirada la mayor parte de la carne.

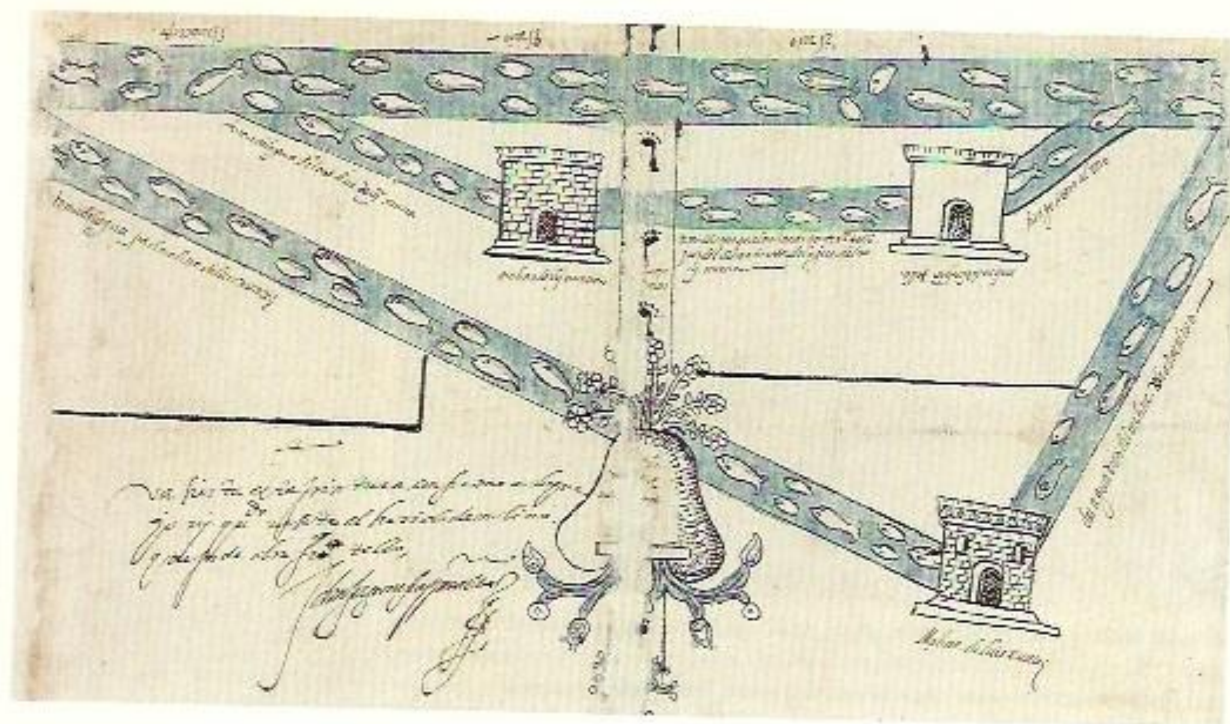
El ganado menor tuvo una aceptación más rápida en los pueblos. Tener un par de puercos en el corral casero en lugar de escuintles o perros cebados ayudaba a eliminar la basura, requería de poco trabajo y el desecho se transformaba en carne siempre disponible. La cría de gallinas se extendió mucho en el campo



*El guajolote fue desplazado en la comida novohispana por el pollo y la gallina cuyo precio era más bajo.*



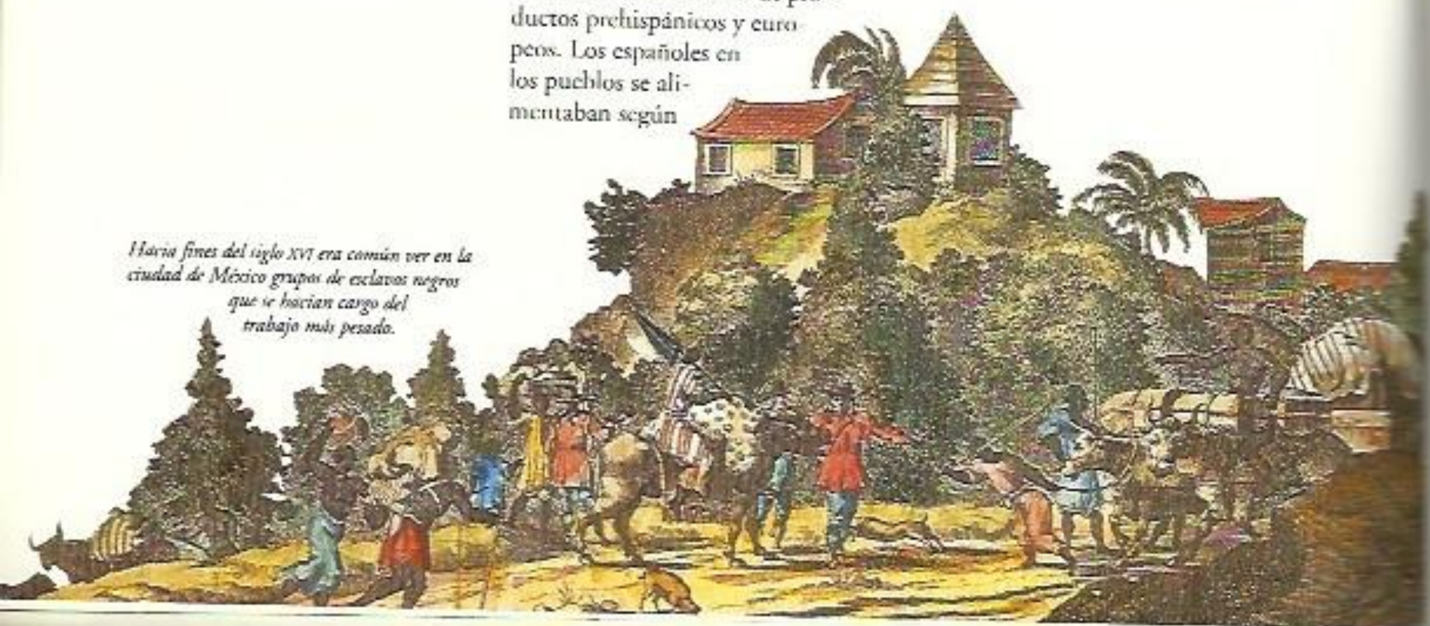
*En los campos convivían plantíos propios de los indígenas con hortalizas y árboles traídos por los españoles.*



*La distribución de agua y su empleo para la agricultura se controló con molinos de los que se beneficiaban tanto indígenas como españoles.*

durante el siglo XVI, pues frente a los guajolotes —animales difíciles porque "se crían mal y por ser muy delicados"— representó ventajas semejantes a las del cerdo para los indígenas, al grado de que desde antes de la mitad del siglo los precios de las gallinas habían comenzado a descender y a fines del periodo costaban de cuatro a cinco veces menos que un guajolote. Los indígenas adoptaron a la gallina como un elemento importante de los rituales sacrificándola frente a las trojes, o llevando ofrendas de pulque, copal y pollos a las iglesias. Las curaciones y embrujos solían terminar comiendo tamales de gallina, fumando y bebiendo. Tras las revueltas de 1692 alguien se burló de la debilidad del gobierno mediante un pasquín en el palacio virreinal que rezaba: "Este corral se alquila para gallos de la tierra y gallinas de Castilla".

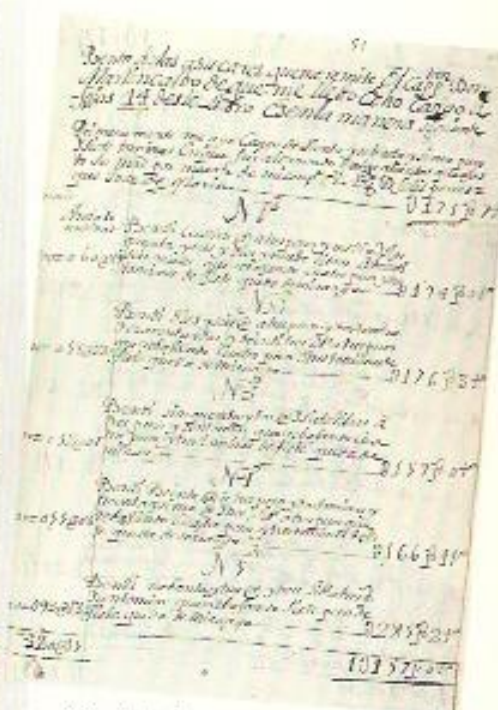
A finales del siglo XVI, el centro y el sur de México producían y consumían distintas combinaciones de productos prehispánicos y europeos. Los españoles en los pueblos se alimentaban según



*Hacia fines del siglo XVI era común ver en la ciudad de México grupos de esclavos negros que se hacían cargo del trabajo más pesado.*



*Los encomenderos cultivaron hortalizas y árboles frutales en amplias huertas.*



*En las haciendas productoras de azúcar se llevaba un estricto control de las ventas y de los salarios de los trabajadores.*

las actividades que desarrollaran. Un encomendero tenía algún ganado, una huerta, sembradíos de trigo y un molino para moler la harina; en su casa comían sus empleados —los indígenas, esclavos negros, otros españoles— y también los visitantes distinguidos, por lo que debía tener una cocina bien surtida y organizada, así como un comedor amplio. Un español o mestizo más pobre lo habría envidiado; en Yucatán, por ejemplo, a duras penas poseían una piara de cerdos y unas veintenas de abejas. La diferencia principal con respecto a los indígenas era la ausencia de un trabajo físico extenuante para poder subsistir. Los trabajadores que residían en las haciendas azucareras recibían una ración de maíz, a la que se añadía en algunos casos frijol, habas y un salario a cuenta de lo que hubiesen consumido en la tienda.



*Los indígenas preparaban tamales de gallina y las usaban también para sus ofrendas.*

## *La provincia y la comida de los pueblos*

Los utensilios de la cocina indígena cambiaron lentamente, ya que los objetos de hierro, cobre y bronce eran caros. La adopción de los instrumentos europeos de metal fue gradual y en los pueblos fueron básicos los de origen prehispánico. Conforme transcurrió el siglo XVI, los indígenas siguieron utilizando para la preparación de las tortillas de maíz metates y manos de distintas piedras en la molienda, ollas de barro en el proceso de nixtamalizar el maíz y comales de barro. Los comales eran los artefactos más comunes, descritos en la *Relación de Cholula* como "una rodela de barro que ponen al fuego" y por la *Relación de Texcoco* como "un tiesto redondo y llano que toma la circunferencia como dos varas de medir". Un molcajete de piedra volcánica servía para la preparación de salsas de chile. Había una amplia variedad de vasijas de barro, ya que cada tipo respondía a una necesidad culinaria diferente. Su mayor transformación durante la colonia consistió en el vidriado de algunas clases, proceso que mejoraba sus cualidades como recipientes.

Suárez de Peralta resalta la importancia de las jícaras —"que son unos

*La continuidad en el empleo de instrumentos de barro y piedra en la cocina novohispana respondía a necesidades culinarias diferentes.*





*En los mercados indígenas se ofrecieron los productos y alimentos de origen europeo que se adaptaron a las tierras americanas.*



*El mortero de fierro colado no logró desplazar a los indispensables molcajetes y metates de piedra volcánica.*

*Las vajillas de barro con diseños europeos fueron haciéndose más resistentes y mejoraron su calidad.*



vasos hechos de unas calabazas... que no se comen y en ellas se labra con fuego y se dan colores que las paran muy lindas. De éstas venden en toda la tierra"—, las cuales se empleaban para contener alimentos. Era usual que los campesinos o los viajeros las llevaran consigo para proveerse de agua, atole o cualquier otra bebida. Hernando Ruiz de Alarcón sospechaba de las jícaras y tecomates domésticos, que a veces eran un instrumento del ritual y las prácticas idolátricas, y se heredaban de generación en generación. Algunos testamentos y listas de productos en los mercados hablan de la gradual adquisición de ollas y cazuelas de cobre y hierro.

La forma de cocinar en el campo y los pueblos dependía del acceso a los productos y costumbres hispanas. Los métodos de cocción más comunes eran cocer en agua y asar sobre el fuego directo o sobre un comal. Los indígenas más acomodados "tenían unas silletas bajas, con respaldo de hoja de palma, para sentarse", pero conforme transcurrió el siglo

fue cada vez más frecuente el mobiliario de estilo europeo. No conocía el uso de cubiertos, sino que la tortilla servía a la vez de bocado y de cuchara.

La variedad de la alimentación indígena en zonas alejadas de las ciudades novohispanas no partía de recetas ni de todos esos productos, sino de las formas de preparar los mismos platillos; había gran cantidad de tipos de tortillas, chiles, frijoles, tamales y atoles. Jacinto de la Serna registra que todavía a mediados del siglo XVII existía la costumbre de que "para moler el nechcomitl, que es cuando ponen a cocer el maíz para molerlo, antes de echarlo a cocer dentro de la olla, lo habían de insuflar primero y resollar sobre él, como dándole ánimo para que no temiese al fuego". La preparación básica era la tortilla, elaborada a la usanza tradicional, es decir, de manera muy semejante a las actuales enchiladas pero sin la crema, el queso y la cebolla, que fueron aportación europea.

El maíz se cocía en agua para elaborar atole, para el cual destinaban una olla particular y se consideraba de mala suerte revolverlo o probarlo con la mano. Los tamales eran uno de los platos más populares y su valor alimenticio aumentó gracias al abasto de nuevos productos, como la carne de ganados europeos. Sahagún registró tamales de frijol, gallina, iguana, rana, camarón, pescado y distintos guisados en México, previniendo contra los que apestaran, porque estarían



*El comal prehispánico de barro servía para tostar los chiles antes de preparar las salsas.*



*Los utensilios de barro se enriquecieron con técnicas nuevas como el acabado vidriado.*

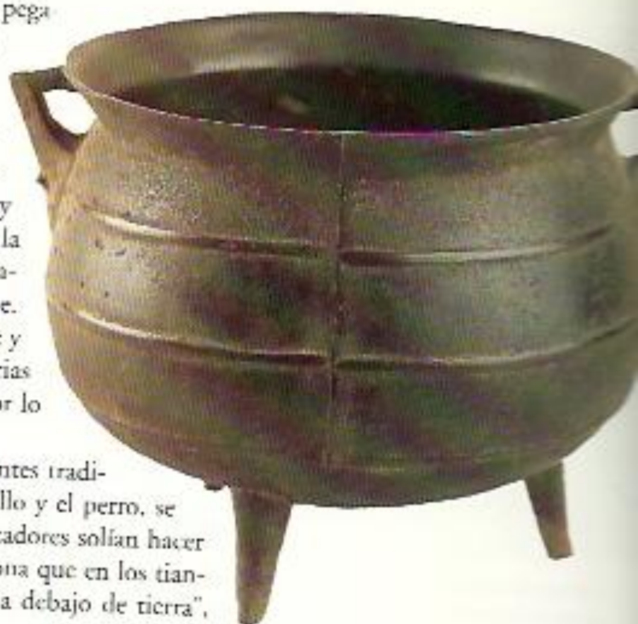


*Las mujeres indígenas y mestizas se hicieron cargo de la cocina, mientras los hombres se encargaban de llevar el tributo.*

viejos. Si una mujer embarazada comía los tamales que se pegaban a la olla, según una superstición recopilada por De la Serna, perdería al niño porque se le pegaría en el vientre.

Las cazuelas o guisados que se vendían en los tianguis o se preparaban en las casas eran básicamente cocciones de productos distintos, como carne de gallina, cerdo, pescado o vegetales, condimentados con salsas de chile y especias. Muy pronto se incorporó a esta salsa mexicana la cebolla europea, que en el campo se había adoptado rápidamente. Otro chilmolli se hacía de chile amarillo con tomate. El pipián, cuyos ingredientes esenciales eran el tomate verde y la pepita de calabaza molida, se combinó con las pepitorias andaluzas. La comida de sabor desagradable se describía por lo general como excesivamente salada, aceda, o ahumada.

Gustaban mucho los asados de carne, cuyos ingredientes tradicionales, como la iguana, el venado, el guajolote, el armadillo y el perro, se complementaron con el ganado colonial. Los vaqueros y cazadores solían hacer un fuego y asar el animal de forma directa. Sahagún menciona que en los tianguis "tienen también por oficio vender asados y carne asada debajo de tierra",



*La adopción de objetos de metal para la cocina fue lenta puesto que eran caros.*



*Jarras de barro como ésta se destinaban para preparar el chocolate.*

preparación prehispánica que podía incluir aderezos como el achiote guisado en el pib yucateco, y cuyo nombre actual más común, barbacoa, proviene de las Antillas. La carne más popular en el campo a mediados de siglo era la de gallina y pollo, más suave que la de guajolote y de precio relativamente bajo. López de Gómara dice que "comen bien tocino y puerco fresco. No quieren carnero ni cabrón porque les huele mal". Los huevos de gallina, pato y codorniz se preparaban guisados en cazuela y se comían en tortillas enrolladas. Según Cárcer y Disdier, la palabra taco es de origen español, significa "pequeño refrigerio", y no se encuentra en las descripciones novohispanas del siglo XVI.



*Los huevos, cocinados con apetitosas salsas, se comían acompañados de tortillas.*

La embriaguez fue un problema para la estructura social de los pueblos de indios. En la época prehispánica había estado severamente reprimida y para la mayoría sólo en los rituales era posible el consumo de bebidas. El castigo a los borrachos en el siglo XVI era trasquilarlos y venderlos como esclavos por cuatro o cinco reales al mes, pero el problema fue creciendo. Bernal Díaz del Castillo le escribió a Felipe II en 1552 que "por un trago de vino se puede hacer que el jefe más importante diga que quiere a Barbarroja como gobernador".

*El chocolate era desde tiempos precortesianos, la bebida por excelencia. En la Nueva España continuó cultivándose el cacao.*

## El *huautli*, comida indígena prohibida

La comida mestiza adoptó muchos productos de origen prehispánico, sin embargo rechazó algunos por distintos motivos. El nutritivo *huautli* o amaranto fue un caso especial, ya que su consumo fue prohibido y casi se extinguió por razones ideológicas. Este texto explica los problemas religiosos que encontraron algunos miembros de la sociedad con respecto a la forma e implicaciones del *huautli*.

Donde más manifiestamente hay formal idolatría, es al fin de las aguas, con las primicias de una semilla menuda más que mostaza, que llaman *huautli*, porque también el demonio quiere que le ofrezcan primicias...de esta semilla hacen una bebida como poleadas para beberla fría y hacen también unos bollos, que en la lengua llaman *tzoalli*, y estos comen cocidos al modo de sus tortillas. La idolatría está en que en acción de gracias de que se haya sazonado, de lo primero que cocen bien molido y amasado hacen unos ídolos de figura humana de tamaño de una cuarta de vara poco más o menos; para el día que los forman tienen preparado mucho de su vino, y en estando los ídolos y cocidos los ponen en sus oratorios, como si colocaran alguna imagen y poniéndoles candelas e incienso les ofrecen entre sus ramilletes del vino preparado para la dedicación, o en los tecomatillos... llegan los dueños de la ofrenda y los más principales y en señal de sacrificio derraman de aquel vino que habían puesto en los tecomatillos o parte o todo delante los idolillos del *huautli* y esta acción se llama Tlatotoyahua y luego empiezan a beber lo que quedó en los dichos tecomates primero, y luego dan tras la olla hasta acabarse, y sus juicios con ellas y siguiendo lo que suele de idolatrías y borracheras. Empero, los dueños de los idolillos los guardan con cuidado para el día siguiente, en el cual juntos todos los de la fiesta en el dicho oratorio, repartiendo los idolillos a pedazos como por reliquias, se los comen entre todos. Este hecho prueba muy bien las grandísimas ansias y diligencias del demonio, en continuación de aquel su primer pecado, origen de toda soberbia de querer ser semejante a Dios nuestro señor, pues aun en los misterios de nuestra redención trabaja tanto por imitarle, pues en lo que acabo de referir se ve tan al vivo, envidiado e imitado el singularísimo misterio del santísimo sacramento del altar, en el cual recopilado nuestro señor los beneficios de nuestra redención dispuso que verdaderísimamente le comiésemos y el demonio, simia, enemigo de todo lo bueno, aliña cómo estos desventurados le coman o se dejen apoderar de él comiéndole en aquellos idolillos.

Hernando Ruiz de Alarcón

*Tratado de las supersticiones y costumbres gentílicas...*

### *La ciudad y el abasto*

Para los europeos del siglo XVI, el abasto de las ciudades era una preocupación vital, originada probablemente por las revueltas populares, comunes en épocas de pestes y hambres. Según Santo Tomás de Aquino "vender una cosa más cara o comprarla más barata de lo que vale es en sí injusto e ilícito". La ganancia excesiva era pecaminosa, y el gobierno debía vigilar que cada alimento tuviera un precio justo. De igual manera, abastecer a la ciudad mediante el control de la oferta y la demanda era una función importante de las autoridades. En la Nueva España, los habitantes de las ciudades tenían el abasto de alimentos asegurado, mientras que los productos estaban sujetos a requisiciones y pagos que consideraban injustos.



*Las trojes de maíz prehispánicas siguieron utilizándose para almacenar granos.*

En los primeros años de la colonia, el abasto urbano descansó en el sistema prehispánico de tianguis y tributos, pero el desarrollo económico transformó esta situación. La diversidad de la población en las ciudades, los cambios demográficos y las nuevas prácticas alimenticias impulsaron formas alternativas de proveer la comida. Motolinía describe la etapa de transición, hacia 1540, de la ciudad de México:



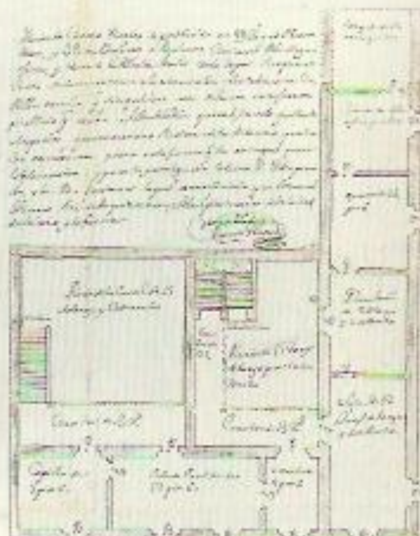
*Los mexicanos transportaban todo tipo de mercancías en grandes canoas que partían de Xochimilco y Chalco hacia el centro de la ciudad de México.*

"Es muy proveída y bastecida de todo lo necesario, así lo que hay en la tierra como de cosas de España; andan ordinariamente cien arrias o recuas desde el puerto que se llama Vera-Cruz proveyendo esta ciudad, y muchas carretas que hacen lo mismo; y cada día entran gran multitud de indios cargados de bastimentos y tributos, así por tierra como por agua, en acallis o barcos, que en lengua de las islas llaman canoas. Todo se gasta y se consume en México, lo cual pone alguna admiración, porque se ve claramente que se gasta más en sola la ciudad de México que en dos o tres ciudades de España de su tamaño. La causa de esto es que todas las casas están muy llenas de gente y también que como están todos holgados y sin necesidad, gastan mucho".




*El sistema de chinampas explica la efectividad con la que entraban a diario grandes cantidades de productos frescos a la ciudad.*

El producto más importante para el abasto urbano eran los granos. En el caso de México, el maíz y el trigo provenían de los pueblos indígenas cercanos como Chalco, Coyoacán, Azcapotzalco, Churubusco y Texcoco, así como de sitios productores más recientes, como Atlixco, Toluca y Huexotzingo. Los precios variaban con la temporada agrícola; en el caso del maíz, de octubre a mayo eran más bajos y de mayo a septiembre aumentaban. También dependían de la cantidad y calidad de las cosechas, que fueron bastante irregulares en el siglo XVI y se estabilizaron a principios del siglo XVII. Para asegurar el abasto, las autoridades introdujeron las instituciones del pósito y la alhóndiga. El pósito consistía en una serie de graneros en los que se acumulaba el grano comprado en tiempos de abundancia para después venderlo. Esta venta se realizaba en las alhóndigas, que controlaban un mercado definido legalmente, pero variable en la práctica. Por ejemplo, la alhóndiga de México controlaba un radio de 14 a 20 leguas —entre 56 y 90 kilómetros. Los



*Las autoridades virreinales establecieron los pósitos y las alhóndigas con el fin de garantizar el aprovisionamiento de las ciudades novohispanas.*

cabildos organizaban la venta de harina, que debía hacerse al menudeo en la plaza o directamente en los molinos; al mayoreo se medía por fanega —de 55.5 litros— y al menudeo por cesto o carga —de 22 a 23 kilogramos.

Las harinas vendidas a través del sistema de pósitos y alhóndigas se usaban en la elaboración de pan. La mayor parte del pan que se consumía en las ciudades se horneaba en panaderías establecidas, por lo que las autoridades dictaron una serie de reglamentos para asegurar su producción, aun si los precios la desalentaban. Hernán Cortés ordenó que los panes se vendieran en la plaza pública, pesados correctamente y secos, para evitar que la humedad los volviera más pesados y se engañara al consumidor, artimaña que al parecer era usual en las ciudades novohispanas. Las panaderías variaban desde las grandes tahonas, organizadas como obrajes con trabajadores contratados por jornal diario o como pago de deudas, hasta pequeños talleres familiares cuyo producto era distribuido a través de vendedoras ambulantes, como las llamadas "doceneras". Las principales ocupaciones en las panaderías eran la de panadero y la de amasador. Para aumentar el control sobre la venta de este alimento, las autoridades buscaron continuamente concentrarlo por tipos en un solo lugar: así, en 1659 se ordenó el traslado de las panaderas, fruteras y tocineras de la plaza principal al mercado del Volador.

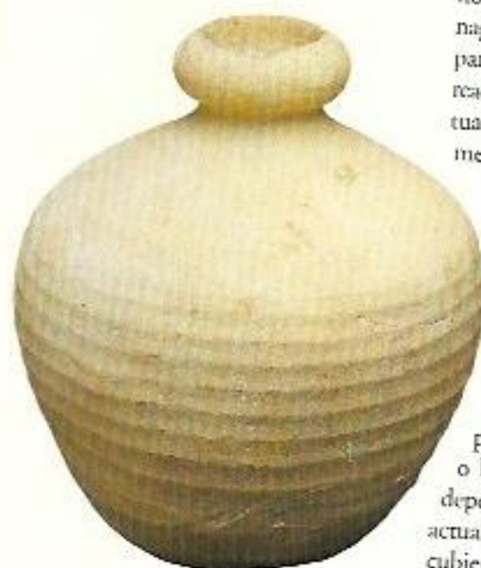
En las ciudades novohispanas existía un surtido de cuando menos cuatro categorías de pan, y se consideraba mejor el más blanco de harina de trigo, que tuviese poca cascarilla. Era corriente que las panaderías usaran harinas adulteradas con cebada, avena, maíz e inclusive arena, o bien que lo cocieran mal, pues crudo pesaba más. Sahagún registró en años tempranos que "el que es panadero tiene estas propiedades, que sabe bien cernir la harina y amasarla y sobarla, e hinchir los

*La ciudad de México contaba con un complejo sistema de abasto a partir del tributo y de la venta en el tianguis; este método fue modificándose durante la colonia.*

panes y leudarlos, y hacer tortas y meter en el horno y cocer bien el pan; y el pan que vende es blanco, bien cocido, tostado y a las veces quemado y moreno... si es como ha de estar y no está avinagrado, es sabroso y suave y dulce". Los panes más caros eran el francés y el floreado, que sólo los ricos consumían habitualmente. El pan común tenía cereales mezclados y lo solía comprar la gente de medianos recursos; el pan basto tenía cascarillas y desecho, pero era muy barato. Además del pan, horneaban una amplia variedad de bizcochos, hojaldres, buñuelos y rosquetes. Las empanadas se rellenaban con pescado y pesaban alrededor de un cuarto de kilo: las de pescado blanco de la laguna o de atún valían un real, y las de pescado del Pánuco costaban la mitad. En la época colonial, los pasteles eran salados y se rellenaban de manjar blanco de pollo, leche y azúcar, o bien de carne. Pesaban comúnmente cerca de cinco kilogramos y su precio dependía de la cantidad y la calidad de los ingredientes. Los pasteles dulces de la actualidad eran conocidos como confites y se hacían con hojaldre, crema, azúcar y cubierta de huevo endulzada.

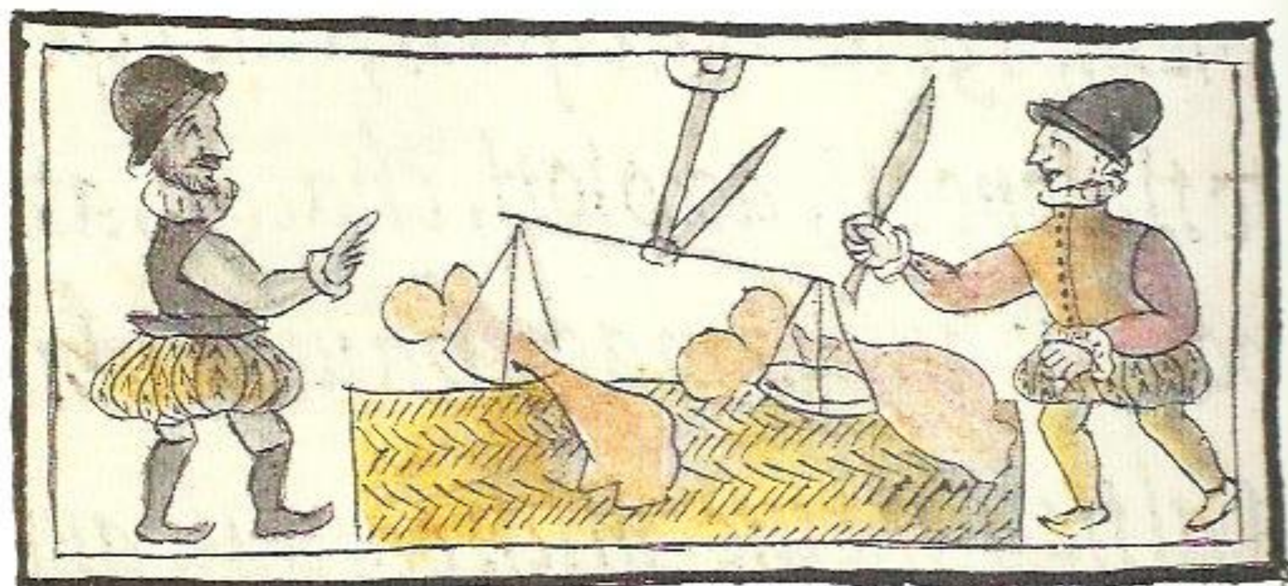


*La producción y la venta del pan estaba fuertemente reglamentada.*



*El aceite de oliva traído del mediterráneo era consumido en las mesas de los españoles.*

Otro aspecto importante del abasto alimenticio de las ciudades era la carne. Para sacrificar al ganado que llegaba desde las zonas productoras, los españoles establecieron mataderos y rastros. Suárez de Peralta dice que el rastro de la ciudad de México estaba cerca de "la acequia, donde es el matadero del ganado, que llaman a



aquello xoluco". En 1557 este matadero sacrificaba cuatrocientas reses a la semana. El consumo urbano era de dieciséis mil vacas y unos ciento veinte mil carneros anuales, además del pescado y los productos a que obligaban las frecuentes vigilias. A esto se sumaban los cerdos, las cabras, las ovejas y las gallinas. Desde mediados del siglo XVI, todas las clases sociales novohispanas consumían carne en cantidades muy superiores a las actuales. Las ordenanzas mandaban que las raciones diarias fueran de un kilogramo por trabajador y había casas en las que se comían más de diez kilogramos al día, tanto de carne de vaca como de cerdo, cuya manteca era básica para la cocina.

*El control de la producción y del comercio de la carne de res y cerdo estaba en manos de los españoles.*



*El ganado se sacrificaba en rastros y mataderos localizados en las afueras de la ciudad.*

Probablemente la bebida más importante era el pulque por lo extendido de su consumo y la actividad económica que significaba. Aun así, en las primeras épocas el pulque no se consideraba un problema, sino una más de las ventajas de la explotación del maguey: "Este licor de como allí se coge es como aguamiel; cocido y hervido al fuego hácese un vino dulce, limpio, lo cual beben los españoles y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable... bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza". En cambio, los frailes y misioneros pronto consideraron que el pulque adicionado con diversas plantas, llamado *ocpatli*, "lo usan los indios en su gentilidad para embeodarse y para hacerse más crueles y bestiales". Aunque era el principal vehículo medicinal de los indígenas, según Pedro Ponce y fray Bernardino de Sahagún,

*Proliferaron las haciendas pulqueras; fue hasta el siglo XVIII que se reglamentó la venta y la calidad del pulque.*

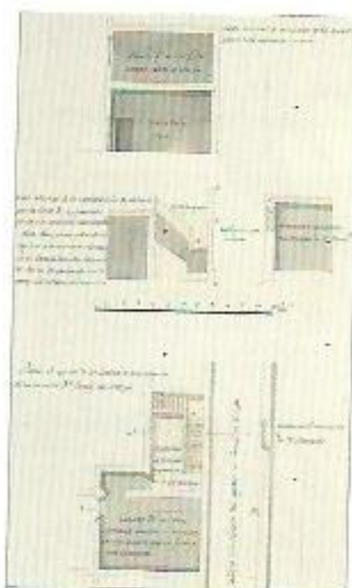




*El pulque extraído del maguey llegó a ser visto con desconfianza, no obstante era un factor importante en la actividad económica colonial.*

su empleo se prohibió. Tanto en los pueblos como en las ciudades se vendía en las pulquerías, que usualmente pertenecían a los dueños de las haciendas pulqueras. López de Gómara escribió que "no hay perro muerto ni bomba que así huela, como el aliento del borracho de este vino". En la década de 1530 la corona pidió consejo al obispo fray Juan de Zumárraga y a los oidores de la Audiencia para reglamentar su calidad y venta, pero sólo hasta el siglo XVII se llevaron a cabo medidas para controlarlas.

Otras bebidas alcohólicas del siglo XVI eran el vino, casi siempre importado desde España, y la cerveza. El vino se vendía en tabernas autorizadas, que en el caso de México se situaban alrededor de la plaza mayor y en las calles que salían de ella hacia Santo Domingo, San Francisco y San Agustín. En 1545 las autoridades prohibieron que las tabernas vendieran en domingos y días de fiesta, cuando menos hasta que terminara la misa mayor. La cerveza se consideraba buena para la salud y buen sustituto para el vino, ya que el clima de la Nueva España no era propicio para la vid. En 1544, la corona otorgó a Alonso de Herrera la concesión para fabricarla, a cambio de que diera la tercera parte del importe de sus ventas a la Real Hacienda. La empresa tenía una caldera, varios ayudantes y un operario. Al principio fue cara, ya que una arroba (unos 11.5 kilogramos) costaba un peso, y gustó a los españoles, pero los indígenas se negaron a tomarla en lugar del pulque y Herrera no pudo cumplir su objetivo de vender cincuenta mil litros anuales.



*Las casas de la Nueva España contaban con espacios destinados para la cocina.*

## *La preparación de la comida y las formas de comer en las ciudades*

La alimentación en las ciudades, pueblos y villas de españoles tuvo un carácter mestizo en su origen. Las casas citadinas podían tener un área específica para la cocina: pequeña y sencilla en el caso de los pobres, amplia y compleja para los sectores acomodados. Sólo las viviendas más complejas contaban con áreas separadas para preparar la comida y comer; estos comedores asumieron desde un principio las formas y costumbres de los españoles.

Una cocina que contara con casi todos los instrumentos propios de la española transportados a la Nueva España, se habría dedicado solamente a la preparación de la comida. Para Sonia Corcuera "era un lugar de vergüenza... la peor pieza de la casa". Había tinajas de barro de grandes dimensiones, utilizadas para



*Hermosos arcones de madera como éste servían para guardar la mantelería fina en los palacios virreinales.*

guardar el agua que era traída del pozo, aljibe, río o fuente. Las pinturas del siglo XVIII representaban a una de ellas, colocada junto a la pared, y cántaros más pequeños para el acarreo del agua. Los cazos, ollas y cazuelas, recipientes básicos de la comida europea, solían ser metálicos en el Viejo Mundo, pero su precio y la falta de herreros llevó a que se les sustituyera por equivalentes de cerámica.

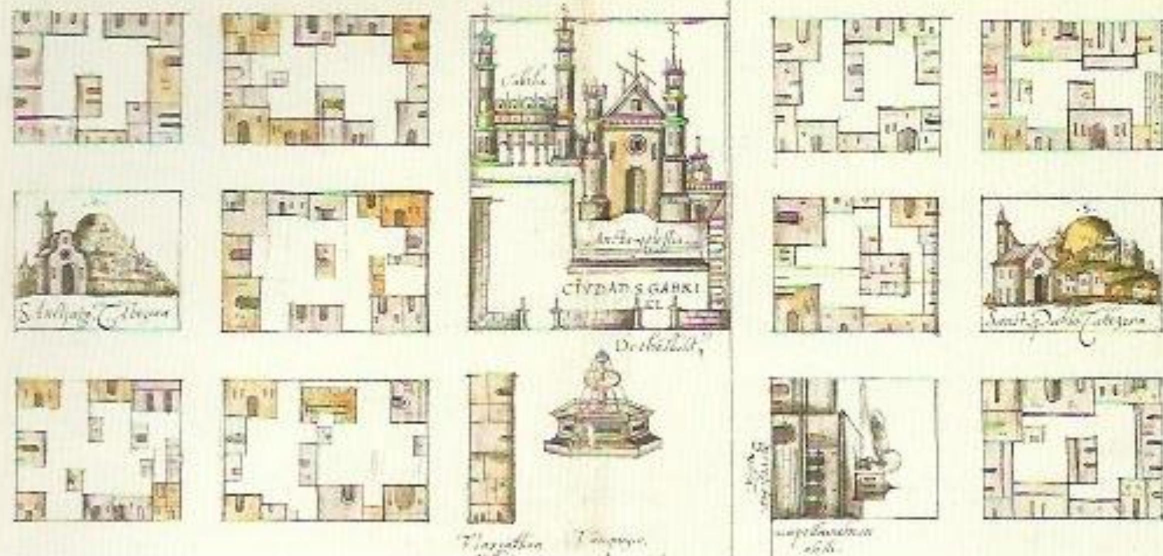
*Los novohispanos se surtían de agua de los pozos, aljibes y ríos.*

Los pocos utensilios de hierro y cobre eran usados para cocinar sobre un fogón lateral, que podía tener grandes dimensiones en caso de pertenecer a un convento o a una persona acaudalada. A veces tenían una campana para el humo, y podían contener desde unas cuantas ollas y cazuelas, hasta todo un animal para asar o rostizar. También utilizaban cedazos, coladores y tamices, además de diversos tipos especiales de cucharas, cucharones y revolvedores de madera o metal. En general la cocina mestiza incorporó los molcajetes indígenas en las cocinas novohispanas. Una innovación puramente mestiza fueron los molinillos, jícaras y batidores especiales para la preparación del chocolate, que se encontraban en los lugares con recursos.

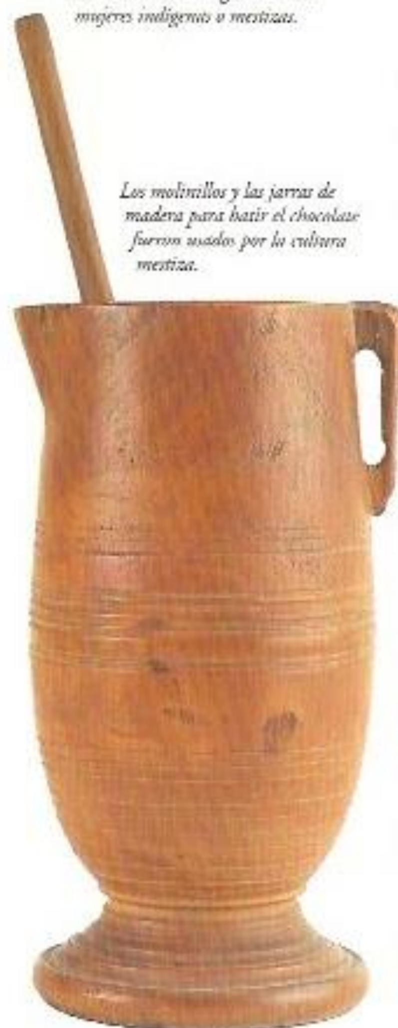


*Entre los enseres del hogar había piezas diseñadas para contener especias y sal.*

Las encargadas de preparar y servir la comida fueron casi siempre mujeres. En un principio las indígenas tuvieron que proveer a los conquistadores y encomenderos, aunque las tasaciones tributarias no distinguían entre cocineras y servidumbre. En la mayoría de las casas urbanas cocinaba la dueña, pero se hizo costumbre tener servicio. Alonso de Zorita dice que había lugares en los que "eran tan pobres y miserables como el más pobre indio del pueblo y sus mujeres hacían las tortillas para comer, porque no tenían servicio ni con qué mantenerlo, y ellos traían el agua y la leña". El palacio del virrey, en cuyo comedor comían



*En las ciudades las casas contaban con servidumbre. Por lo general eran mujeres indígenas o mestizas.*



*Los molinillos y las jarras de madera para batir el chocolate fueron usados por la cultura mestiza.*

muchas personas diariamente, podía contar con un cocinero y servicio femenino y masculino especializado, práctica común en las cortes europeas. Los escasos comedores tenían mesas, sillas, baúles y muebles para guardar los manteles, servilletas, vajilla —platos, salseras, fuentes, ensaladeras, saleros, azucareras—, vasos, copas y cubiertos: cuchillos, a veces cucharas y solamente años después tenedores. Hacían tres comidas al día, pero con los refrigerios como el chocolate se podría considerar que comían hasta cinco veces.

La forma de cocinar en las ciudades era todavía distinta a la del campo en el siglo XVI. Freían los alimentos, aunque los españoles lo hacían menos con mantequilla y más con aceite de oliva que otros europeos. En la Nueva España, la manteca de cerdo y otras grasas sustituyeron al aceite y algunas relaciones mencionan la elaboración y consumo generalizado de gorditas. Otras frituras comunes eran las empanadas rellenas con carnes diversas. El cocido de carnes con legumbres fue introducido pronto y desde la época de Sahagún se hablaba de sopas. El horneado se hacía en panaderías, confiterías, conventos, y en las casas mejor provistas como para mantener un horno. El asado directo o a la parrilla era común en áreas de producción ganadera. El guisado fue la preparación más generalizada y pronto se mezclaron los ingredientes locales con los introducidos por los colonizadores. Aunque no se conocen recetarios novohispanos del siglo XVI, la producción conjunta de maíz, frijol, chile, trigo, cebada, cebolla, ajos, legumbres y hortalizas, así como de carne de guajolote, gallina, puerco, carnero, res y cabra en la misma región, hace suponer que todos estos productos se integraron muy pronto en platillos auténticamente mestizos.

Para el habitante de las ciudades, obtener la comida era sencillo y barato, sobre todo en comparación con los precios vigentes en España. Alonso Morales, un sastre que vivía en Puebla, le escribió a un familiar español en 1576 diciéndole que un pobre podía comer carne de res, carnero y pan blanco de trigo. Lo instó a emigrar a la Nueva España, donde "no importa qué tan pobre sea un hombre, nunca le falta caballo para montar ni comida para comer".

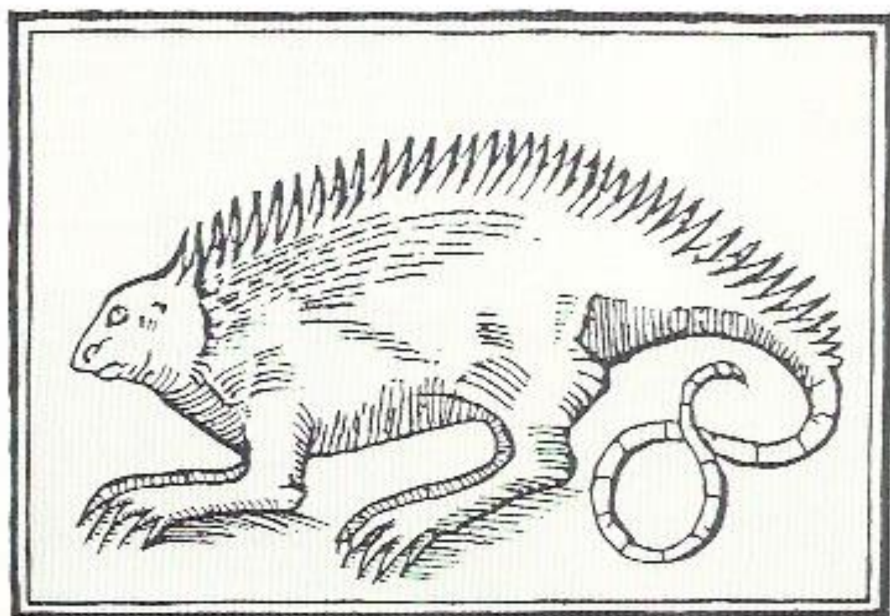
# Variaciones del mestizaje en la comida

*El sur de la Nueva España*

Oaxaca fue conquistada en época temprana y colonizada rápidamente por el hallazgo de oro en los ríos que pronto demostró ser poco redituable, pero en cambio la producción de algodón, grana cochinilla y diversos alimentos impulsó el florecimiento de la economía regional. Cada valle, serranía o meseta tenía y tiene maíces, chiles, frijoles y frutos diferentes. Esta diversidad dentro de una misma región podía apreciarse en los alimentos que se intercambiaban en los tianguis. En los de la Mixteca se trocaba la sal de Teposcolula y Zapotitlán, el algodón y el cacao de las zonas costeras y la Cañada, la palma tejida de Zahuatlán y Añuma y el maíz de Nochixtlán. La *Relación de Chinantla* dice que dentro del territorio del pueblo, "en la parte de tierra caliente los naturales cogen y crían cacao, algodón, maíz, frijoles, chile, tomates, calabazas, cañas dulces, camotes y otras legumbres; pescan pescado, crían colmenas... ". En toda la región existían tianguis bien organizados y pueblos enteros estaban dedicados al comercio, como fue el caso de Tehuantepec: "con ser esta villa una de las fronteras más principales de la Nueva España, por estar en puerto de mar... y los naturales de esta provincia... tratan ellos en vender cacao, pescado, camarón, sal, algodón, maíz... que en todo son muy aprovechados". En la *Relación de Teguantepeque* los vecinos españoles se quejaban de que los empresarios zapotecas tenían recuas de más de cien mulas y les impedían hacer negocios, monopolizando el tráfico entre Chiapas, Oaxaca y el centro de México.



*El contacto de la cocina española con las comidas de las diferentes regiones mesoamericanas dio lugar a peculiares mestizajes culinarios.*



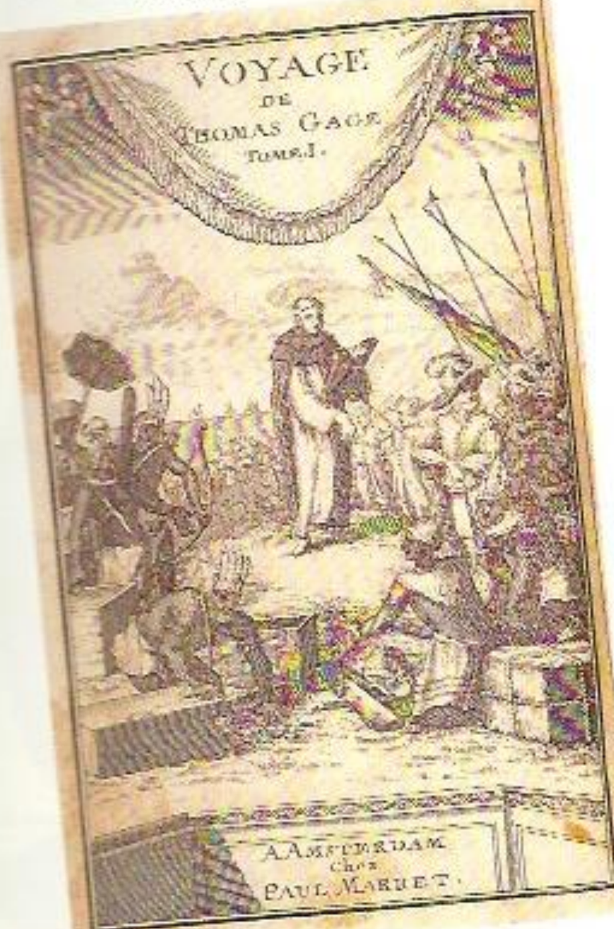
*Algunos platillos característicos del istmo de Tehuantepec están hechos con carne de iguana.*

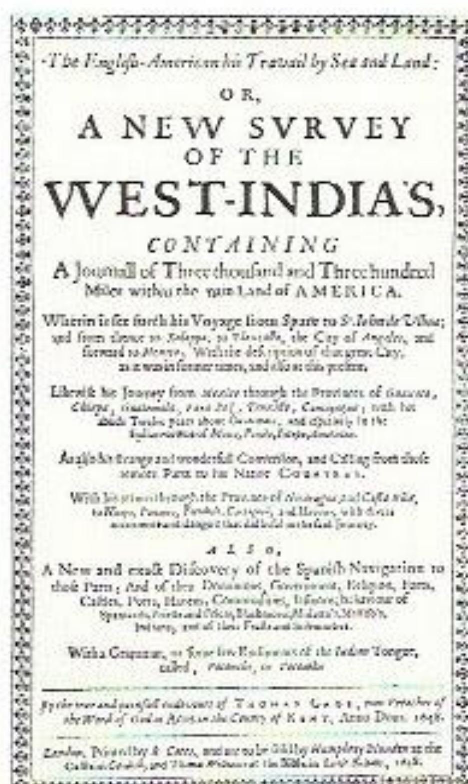
Otros centros indígenas comerciales fueron Yanhuitlán, Tlaxiaco, Teposcolula y Tlacolula, con comerciantes dotados de licencia real y sujetos a alcabalas y otros impuestos, que comerciaban con ultramarinos como vino, vinagre, aceite de oliva, pasas, sardinas, almendras, aceitunas y alcaparras.

La ciudad principal era Antequera, hoy conocida como Oaxaca. Fue fundada en los valles centrales de la entidad, zona rica y populosa desde el periodo Formativo, y pronto se convirtió en el centro económico regional. El clima y los suelos propiciaron el cultivo de "los árboles de cultura y frutales, así los de la tierra como los que se han traído de España". *La Relación de la ciudad de Antequera* destaca que se daban plantas propias tanto de tierras calientes como de las templadas, aguacates, manzanos, plátanos y mameyes. Los cultivos principales eran los indígenas: "maíz, frijol, chía, ají, tomates y yerbas comestibles que sirven de salsa y condimento". A este conjunto se habían sumado "las semillas, granas y hortalizas que de España se han traído... garbanzos, habas, lentejas, mostaza... y todas las hortalizas comunes, como son coles, lechugas, rábanos, nabos, cebollas, espárragos, cardos, culantro, perejil, yerbabuena, acelgas, melones, pepinos, cohombros

*La riqueza y variedad de las plantas del Nuevo Mundo impresionaron a los viajeros que venían en busca de elementos útiles para la medicina.*

*Tomás Gage, fraile dominico, ofrece uno de los más curiosos testimonios de sus recorridos por las Indias occidentales.*





*The English-American his Travail by Sea and Land:*

OR,

A NEW SVRVEY
OF THE
WEST-INDIAS,

*CONTAINING*

A Journall of Three thousand and Three hundred Miles within the main Land of AMERICA.

Wherein is set forth his Voyage from *Spain* to *S. John de Ulhua*; and from thence to *Xalappa*, to *Tlaxcalla*, the City of *Angeles*, and forward to *Mexico*; With the description of that great City, as it was in former times, and also at this present.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ALSO,

A New and exact Discovery of the Spanish Navigation to those Parts; [illegible]

[illegible]

[illegible]



*Dos encomenderos españoles realizan alguna transacción comercial.*



*Los dulces y las golosinas de Oaxaca tenían fama en toda la Nueva España de ser los mejores.*

y zanahoria". Los cereales europeos se daban "ni más ni menos", pero Juan Núñez de Sedeño señaló que sería mejor plantar olivares y viñedos por el tipo de suelo y clima de los valles. La producción azucarera era de poca importancia en el área, pero el dulce se había integrado de lleno a la cocina indígena y mestiza de la época: el protomédico Francisco Hernández dio cuenta de la combinación del azúcar con el *acayotl*, con diversas legumbres y verduras, con el agua de chía, el chocolate y una variedad de preparaciones difícil de creer.



*Entre las bebidas comunes en Oaxaca figuraban el pulque, la bebida del jobo, agua de chía, chocolate y el tepesonacate.*

## La guerra del chocolate

Una de las fuentes de información más pintoresca en torno a la comida novohispana es, sin duda, fray Tomás Gage. Estando de visita en Chiapas escuchó esta narración, que explicaba el repentino deceso del obispo y, aunque pueda tratarse de una versión exagerada, ilustró según el cronista, la dificultad de reglamentar con decretos el comportamiento femenino.

*De lo que le aconteció a un obispo que quiso prohibir en la iglesia el uso que hacían del chocolate las mujeres durante la misa, y como lo envenenaron.*

Las mujeres de esta ciudad se quejan constantemente de una flaquera de estómago tan grande, que no podrían oír una misa rezada y mucho menos una misa mayor y el sermón, sin tomar una jícara de chocolate bien caliente y algunas tacillas de conserva o almíbar, para fortalecerse. Con este fin acostumbraban sus criadas a llevarles el chocolate a la iglesia en mitad de la misa o el sermón, lo que nunca se verificaba sin causar confusión y sin interrumpir los sacerdotes o predicadores. El obispo pues, queriendo corregir tal abuso con los medios de la dulzura, las exhortó varias veces y aun les rogó que se abstuvieran de tal escándalo; pero como vio que de nada servían sus reconvenciones amistosas y que al contrario seguían con el mismo desorden, menospreciando sus consejos y exhortaciones, mandó fijar una excomunión a la puerta de la iglesia contra todas las personas que osaran comer o beber en el templo de Dios durante los divinos oficios. La excomunión desagradó sobremanera a todas las mujeres, con especialidad a las señoras que dijeron a voz en cuello que si no las dejaban comer y beber en la iglesia, no podrían tampoco ellas seguir yendo...empezaron a burlarse de él a cara descubierta, haciendo mofa de su excomunión y tomando más chocolate que agua beben los peces en la mar...un día fue causa de que hubiese un terrible alboroto en la iglesia catedral, alboroto en el que salieron a relucir muchas espadas contra los canónigos y capellanes que quisieron llevar a completa ejecución el mandamiento del obispo, quitándoles a las criadas las jícaras en las que servían el chocolate a las damas ... (quienes) determinaron abandonar la catedral, de modo que desde entonces no se veía un alma en ella, y todo mundo iba a oír misa a las iglesias de los conventos, donde los frailes dejaban que cada cual hiciera lo que se le antojase ... el obispo se incomodó con los religiosos y mandó publicar otra excomunión contra los que no asistieran al oficio divino que se celebraba en la catedral, y las mujeres cesaron de concurrir a los conventos; mas para no ir a la catedral, se quedaban en sus casas. En medio de estas disputas entre el obispo y los frailes, los canónigos y el chocolate, las criadas y los acólitos, cayó el obispo enfermo de mucha gravedad... enviaron a buscar médicos a todas partes y todos los que acudieron afirmaron que el obispo había sido envenenado y el pobre señor lo reconoció al morir y rogó a Dios que perdonara a los autores de su muerte y que aceptara el sacrificio de su vida que voluntariamente ofrecía por su gloria y el honor de su casa. Había en la ciudad una señorita...a quien acusaban de demasiada familiaridad con uno de los pajes del obispo y, éste, se decía que por medio del paje su amigo, era la autora del jicarazo, habiéndole suministrado el veneno en un pocillo de chocolate, de cuya manera de envenenar viene aquella palabra. Yo le oí decir a ella misma que pocas personas habían sentido la muerte del obispo y que con especialidad las mujeres no tenían que llorarlo, añadiendo: como tantos gestos hacía al chocolate que se tomaba en la iglesia, el que él tragara en su casa no le sentó bien. Ese lance dio origen a la cantaleta que después se oyó por todas partes: Cuidado con el chocolate de Chiapas.

Tomás Gage
*Viajes en la Nueva España*



*Las piedras labradas para moler frutas o verduras contaban con un orificio para recoger el jugo.*

Las palmeras de dátiles, olivos, nogales, almendros, ciruelos, manzanos, perales, naranjos, granadas, duraznos, membrillos, limones y la presencia de árboles del Perú como el molle y los pimientos llamaron la atención de viajeros como Gage y Ponce. De las yerbas aromáticas y de olor, empleadas para condimentar la comida "hay tantas diferencias y géneros, que dicen los herbolarios que hay en esta tierra todas las que en España se hallan y muchas más". El ganado mayor y menor, en especial las cabras, ovejas y cerdos "es notorio que se crían bien y multiplican en esta ciudad". Se criaban aves de corral como las gallinas y guajolotes, mientras que las de caza eran las palomas, ánsares y patos. Un producto importante en los valles centrales eran los nopales "de dos géneros: uno lleva las tunas comestibles y otro de donde se saca la grana, aunque poca". Muchos vecinos de Antequera se dedicaban al comercio, aprovechando que el tianguis principal había logrado centralizar la distribución de los

productos regionales oaxaqueños. "Los indios naborías tratan de vender pan, leña, yerba o en vender bastimentos de maíz, frijoles, sal y frutas y de esto viven". Las golosinas de Antequera eran famosas en esta época; aprovechando la producción de azúcar de caña en las tierras bajas y la abundancia de árboles frutales, los dulceros de la ciudad tenían "fama de fabricar las mejores confituras y dulces de toda América".

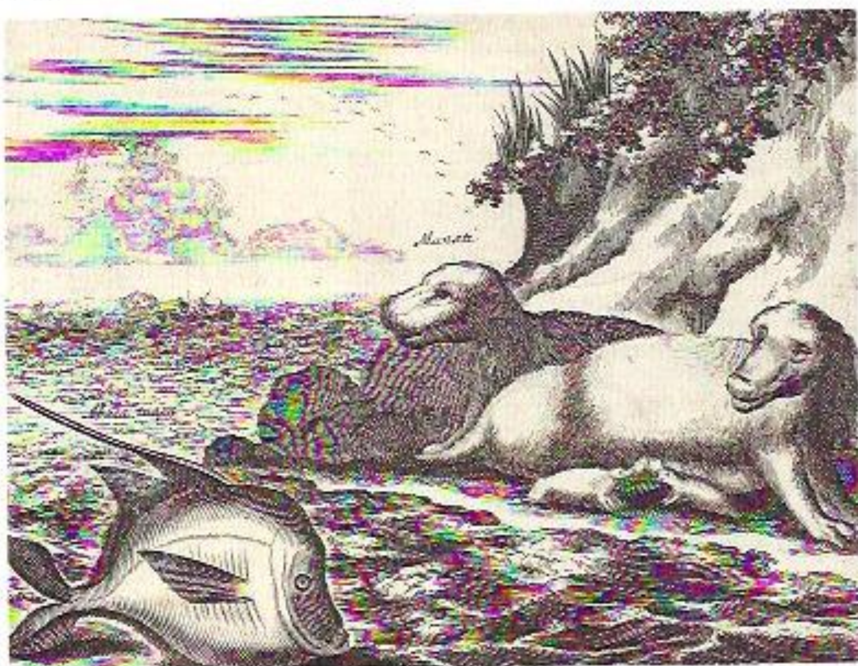


*Desde su solemne sitial, un obispo de Chiapas trató de prohibir que los fieles bebieran chocolate durante la misa.*

La mayor parte de los pueblos indígenas subsistían del "maíz, de que hacen tortillas delgadas y las cuecen en unas torteras de barro... frijoles, chile y unas yerbas del campo que comúnmente llaman quelites". En poblados con presencia española era común la cría de gallinas y puercos en corrales junto a las casas, a lo cual se sumó la mayor libertad y el empleo de perros para cazar. El mestizaje significó que "ahora tienen muchas más carnes, porque ahora comen carneros, ovejas y vaca, que no hay pueblo que no tenga su estancia de comunidad y de particulares y así tienen en abundancia", a decir de la *Relación de Miahuatlán*. Estas estancias llegaron a tener diez mil cabezas de ganado, y las zonas densamente pobladas tuvieron problemas con las reses.

El acceso al pulque y a su combinación con la raíz de *yacuaa* u *ocpatli* aumentó debido a leyes más laxas y a la libertad de comercio. Preparaban una bebida de jugo del fruto del jobo fermentado y también agua de chía. El chocolate, en cambio, continuó reservado a los nobles "porque cuesta dinero y los macehuales (plebeyos) no lo tienen" según la *Relación de Atlatlauca*. Se tomaba una bebida llamada tepexonacate, descrita por Francisco Hernández como una combinación de cacao con cebollas silvestres. Era común que las hortalizas como rábanos, coles y cebollas fueran sólo para venderse en las ciudades y no para el consumo diario indígena "que lo que a ellos les place es algún género de yerba que cuecen con ají". *La Relación de Quechetao* describe que "hacen un género de conserva del centro del (maguey)... se cuece y queda tan dulce como conserva y se corta a tajadas, que se llama mixcal", apreciado y consumido en la actualidad.

*El manatí fue consumido abundantemente: según los cronistas el sabor de su carne se asemejaba al del tocino.*



### *Yucatán*

A fines del siglo XVI el control español se limitaba a la porción septentrional de la península yucateca: Yucatán, parte de Campeche y San Felipe de Bacalar en Quintana Roo. Toda ésta era considerada una provincia pobre, sin recursos

*El dominio español hacia fines del siglo XVII abarcaba sólo la parte norte de la península de Yucatán que era considerada un territorio pobre.*



*La caza del jabalí y del venado era practicada con frecuencia por los habitantes de Yucatán.*

minerales y escasa importancia comercial. La reducida población de origen español o mixto se concentraba en las ciudades de Mérida, Campeche, Valladolid y Bacalar. La alimentación básica de la zona era, según la *Relación de la villa de Valladolid*, la combinación de maíz "que es el sustento que los naturales y los españoles comen y no usan de otro pan... y ají y frijoles y todo género" de productos locales. La actividad de los colonos no indígenas se reducía a ser encomenderos, comerciantes o artesanos. Comerciaban con alimentos como la sal, la miel de abeja, el cacao o productos como la cera y el algodón, que casi siempre se obtenían como tributo o eran " intercambiados" a los indios de manera forzosa. La pobreza de la provincia era tal, que Juan de Urrutia, encomendero de Chancenote, decía que los españoles no bebían vino "no porque les hace mal el estómago, sino porque no tienen con qué comprarlo".

De acuerdo con Pedro Sánchez de Aguilar, en esta época los indígenas mayas "siembran varias legumbres para su sustento, como es maíz, ají, frijoles de muchos géneros y colores, jícamas, camotes, yuca, plátanos, ciruelas, mameyes, chicozapotes... calabazas cuyas pepitas tostadas y molidas con el ají es su regalo y sainete". El cultivo se hacía en tierras comunales y huertos familiares y "todo lo siembran sin ararlo ni cavarlo a uso de España" según la *Relación de Dzonot*. Los indígenas nobles a veces poseían huertos para sembrar cacao cerca de los cenotes, usándolo como moneda en los mercados o vendiéndolo para hacer chocolate. Cerca de los pueblos había colmenas, cuya miel servía para endulzar los platillos o para elaborar balché, bebida fermentada con yerbas aromáticas que comúnmente se utilizaba en los rituales cristianos y en los de origen prehispánico. La cacería era un complemento alimenticio importante para los yucatecos, y consumían venados, jabalíes, tejones, jaguares, conejos, armadillo, iguanas, pavorreales, codornices, perdices, faisanes y otras aves. La cría de aves era una actividad común; Herrera y Tordesillas menciona que las gallinas y los gallos capones de Yucatán eran vendidos hasta en La Habana y Veracruz. Además de las gallinas, los puercos fueron el animal europeo de mayor éxito en la cocina de los indígenas. Al manatí, siendo mamífero, lo consideraban pez: "péscase por allí un pescado tan grande como un becerro, llamado manatí cuya carne, después de aderezada, tiene el color y sabor de tocino magro" en opinión de Antonio de Ciudad Real.

*En la zona maya continuaron algunos ritos prehispánicos con ofrendas de copal, incienso, maíz y balché.*

Los mayas yucatecos conservaron costumbres y creencias asociadas con la comida, y las combinaron con elementos cristianos. La práctica de colocar ofrendas de comida junto a los muertos y celebrar el Día de Muertos comiendo y bebiendo en vigilias domésticas se relacionó con los rituales prehispánicos. Creían que para que el alma no rondara por su casa era necesario alejarla, trazando un camino de granos de maíz desde ésta hasta el cementerio. Los abundantes y costosos banquetes que celebraban en honor de los santos patronos de los pueblos podrían deberse a que solamente dando de comer a la diosa era posible conseguir sus favores y ayuda. Copal, incienso, guajolotes, maíz y balché eran colocados en los altares de las iglesias. Fue común matar y cocinar algunas reses de la cofradía del santo local en las celebraciones, lo que algunos antropólogos consideran una forma de sacrificio semejante a la prehispánica. A los viajeros importantes, como fray Alonso Ponce, se les podía dar "ofrendas de gallinas, calabazas, iguanas y melones".



## Los banquetes de los conquistadores

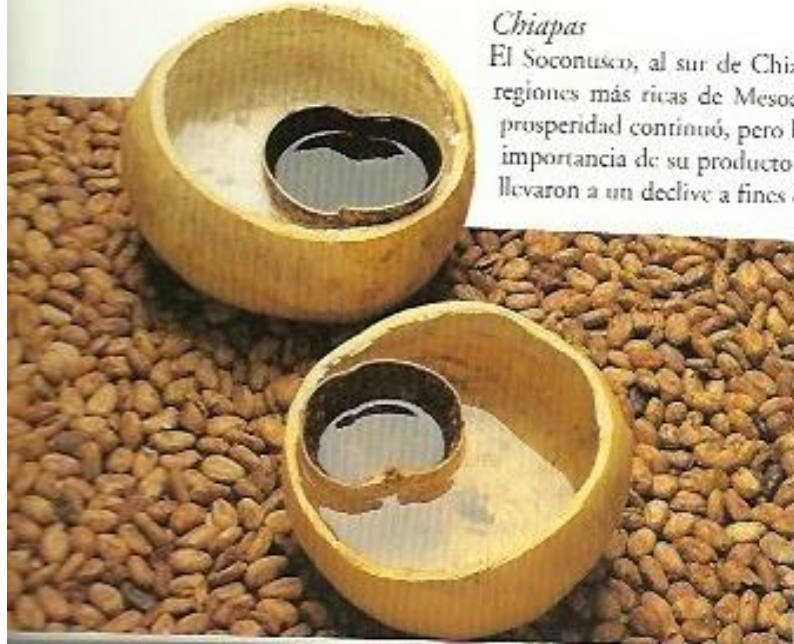
Los conquistadores y primeras autoridades novohispanas trataron en las ocasiones especiales de reproducir las fastuosas celebraciones europeas. En 1538, con motivo del encuentro entre Carlos V y el rey de Francia, que auguraba una paz largo tiempo esperada, se llevó a cabo una serie de fiestas. Incluyeron la puesta en escena de la Batalla de Lepanto (con galeras cristianas y bajeles sarracenos) en el centro de la ciudad de México y varios confites y dos grandes banquetes. El primero fue organizado por Hernán Cortés; el segundo por el virrey Antonio de Mendoza.

El del marqués fue muy copioso. El del virrey: había dos cabeceras muy largas, y en cada una su cabecera: en la una estaba el marqués y en la otra el virrey, y para cada cabecera sus maestresalas y pajes y grandes servicios con mucho concierto. Quiero decir lo que se sirvió. Aunque no vaya aquí escrito por entero, diré, lo que se me acordase, porque yo fui uno de los que cenaron en aquellas grandes fiestas. Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego, cabritos y perniles de tocino asado a la ginovisca; tras esto pasteles de codornices y palomas, y luego gallos de papada y gallinas rellenas; luego manjar blanco; tras esto pepitoria; luego torta real, luego, pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche, y luego alzan aquellos manteles dos veces y quedan otros limpios con sus pañizuelos; luego traen empanadas de todo género de aves y de caza; éstas no se comieron, ni aun de muchas cosas del servicio pasado; luego sirven de otras empanadas de pescado; tampoco se comió cosa de ello; luego traen carnero cocido, y vaca y puerco, y nabos y coles, y garbanzos; tampoco se comió cosa ninguna; y entre medio de estos manjares ponen en las mesas frutas diferenciadas para tomar gusto, y luego traen gallinas de la tierra cocidas enteras, con picos y pies plateados; tras esto anadones y ansarones enteros con los picos dorados, y luego cabezas de puercos y de venados y de terneras enteras, por grandeza, y con ello grandes músicas de cantares a cada cabecera, y la trompetería y géneros de instrumentos, arpas, vihuelas, flautas, dulzaínas, chirimías, en especial cuando los maestresalas servían las tazas que traían a las señoras que allí estaban y cenaron, que fueron muchas más que no fueron a la cena del marqués, y muchas copas doradas, unas con aloja, otras con vino, y otras con agua, otras con cacao y con clarete; y tras esto sirvieron a otras señoras más insignes empanadas muy grandes, y en algunas de ellas venían dos conejos vivos, y en otras conejos vivos chicos, y otras llenas de codornices y palomas y otros pajaritos vivos; y cuando se las pusieron fue en una sazón y a un tiempo; y después les quitaron los cobertores, los conejos se fueron huyendo sobre las mesas y las codornices y pájaros volaron. Aún no he dicho del servicio de aceitunas y rábanos y queso y cardos y fruta de la tierra; no hay decir sino que toda la mesa estaba llena de servicio de ello. Entre estas cosas había truhanes y decidores que decían en loor de Cortés y del virrey cosas de muy reír. Y aún no he dicho de las fuentes del vino blanco, hecho de indios, y tinto que ponían. Pues había en los patios otros servicios para gentes y mozos de espuelas y criados de todos los caballeros que cenaban arriba en aquel banquete, que pasaron de trescientos y más de doscientas señoras. Pues aún se me olvidan los novillos asados enteros llenos de dentro de pollos y gallinas y codornices y palomas y tocino. Esto fue en el patio abajo entre los mozos de espuelas, y mulatos y indios. Y digo que duró este banquete desde que anocheció hasta dos horas después de medianoche, que las señoras daban voces que no podían estar más a las mesas, y otras se congojaban, y por fuerza alzaron los manteles, que otras cosas habían que servir. Y todo esto se sirvió con oro y plata y grandes vajillas muy ricas.

Bernal Díaz del Castillo
*Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*

### *Chiapas*

El Soconusco, al sur de Chiapas, fue durante la época prehispánica una de las regiones más ricas de Mesoamérica. En los primeros años de la colonia, esta prosperidad continuó, pero la disminución demográfica y la gradual pérdida de importancia de su producto principal, el cacao "cuyo trato va cesando en ella", llevaron a un declive a fines del siglo XVI. El cultivo del cacao era posible por el calor húmedo, bueno también para las naranjas, limas y limones. Los huertos de cacao o cacahuatales eran pequeños y los árboles se sembraban en hileras con mucha sombra. Los indígenas y los españoles se dedicaban a traficar el cacao por todo el sur de la Nueva España, pero también hubo quienes se especializaron en






*El pan de los mexicanos, la tortilla, siguió siendo la base de su dieta. Su elaboración empezaba con el proceso del nixtamal.*

productos que no se producían en el Soconusco. Este fue el caso de las galletas de trigo, "que llevan a vender a sus lugares y aldeas porque, a pesar de ser duras y secas, los indios para quien son cosa nueva, no dejan de comprarlas o bien de tomarlas", a cambio de su cacao o del algodón de los valles guatemaltecos.

A fines del siglo XVI, la zona ubicada entre la selva Lacandona y el norte de Guatemala no había sido conquistada todavía. La habitaban indígenas mayas de Yucatán, Campeche y otras regiones, quienes habían establecido una serie de entidades políticas alrededor del lago Petén Itzá y en sus islas. Vivían principalmente del cultivo de milpas "de maíz, ají, frijoles y calabazas y otras legumbres", así como de la cacería, la pesca y la recolección en el variado medio ambiente que los rodeaba. Armados con arcos potentes y flechas de gran penetración, eran temidos por los españoles e indígenas pacíficos, ya que cuando los capturaban "llévanlos a aquella isla y después que los han engordado los sacrifican con danzas, mitotes y bailes... los iban cebando como si fueran puercos", como narra Ciudad Real.

*Chiapas se caracterizaba por su prosperidad. Sobresalía en la producción de cacao con el que se preparaba el tan preciado chocolate.*